

Svensk/regional mat i offentlig upphandling i Mälardalen

- En studie av inköp, problem och möjligheter i åtta kommuner

Swedish/regional food in public procurement in Mälardalen

- A study of purchasing, problems and opportunities in eight municipalities

Helena Friis



Svensk/regional mat i offentlig upphandling i Mälardalen
- En studie av inköp, problem och möjligheter i åtta kommuner

Swedish/regional food in public procurement in Mälardalen

- A study of purchasing, problems and opportunities in eight municipalities

Helena Friis

Handledare: Katarina Pettersson, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

Examinator: Kjell Hansen, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

Omfattning: 30 hp

Nivå och fördjupning: Avancerad nivå, A1E

Kurstitel: Självständigt arbete i landsbygdsutveckling

Kurskod: EX0797

Program/utbildning: Agronomprogrammet - landsbygdsutveckling

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2015

Omslagsbild: Landskap i Uppland, fotograf Helena Friis

Elektronisk publicering: <http://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: Mat, offentlig upphandling, svenskt/regionalt, hinder, möjligheter

Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Institutionen för stad och land

Sammanfattning

Det pågår många diskussioner kring mat i dagens samhälle. Temat för det här examensarbetet är svensk/regional mat i offentlig upphandling. Arbetets syfte har varit att göra en kartläggning av åtta kommuner i Mälardalen. Kartläggningen handlar om hur det ser ut i dagsläget angående inköpta volymer och belopp när det gäller olika produkter. Kartläggningen omfattar också information om produkterna är svenska/regionala samt hur nuvarande avtal med leverantörer ser ut när det gäller livsmedel inom den offentliga upphandlingen. Syftet med arbetet har också varit att undersöka hur det ser ut med intresse, beslut och strategier samt att identifiera hinder och möjligheter i de åtta utvalda kommunerna samt att visa på goda exempel från andra delar av Sverige. För att få en bild av intresse, beslut och hinder har jag genomfört intervjuer med i huvudsak kostchefer i de utvalda kommunerna. Resultaten i arbetet visar att det är en lång process att få in mer svensk/regional mat i den offentliga upphandlingen. Arbetet visar att det bland annat behövs: politiska mål, att de finns en kostpolicy med tydliga krav, uppdelade upphandlingar, samordnade varudistributioner och möten för att skapa en bra kommunikation mellan alla inblandade parter för att skapa gynnsamma förutsättningar för mer svensk/regional mat i offentlig upphandling. Något som flera kommuner påpekar skulle kunna påverka landsbygdsutvecklingen och den regionala tillväxten är om det fanns större möjligheter för mindre producenter att lämna anbud, t.ex. genom att det finns samordnade varudistributioner. Arbetet är ett samarbete med Lantbrukarnas Riksförbund Mälardalen och i arbetet presenterar jag några råd om vad de kan göra för att öka andelen svensk/regional mat i offentlig upphandling.

Nyckelord: Mat, offentlig upphandling, svenskt/regionalt, hinder, möjligheter

Abstract

There are many discussions about food in today's society. The theme for this thesis is Swedish/regional food in public procurement. The thesis is based on an interview study, including eight municipalities in Mälardalen. The study aims to map the current situation regarding the volumes purchased and the amount of money spent on different products in the municipalities. The mapping also contains information on the share of Swedish/regional products and existing contracts with suppliers in public procurement. The thesis also aims at investigating decisions, barriers and opportunities for buying more Swedish/regional products in the eight municipalities and demonstrating examples of best practice. I have conducted interviews with the municipal dietary advisors in the selected municipalities. The results in the thesis are that it is a long process to get more Swedish /regional food in public procurement. The thesis shows that, among other, the following things are needed: political goals, a food policy with clear requirements, divided procurements and common meetings for good communication between all of the involved parties, in order to create favorable opportunities for more Swedish/regional food in public procurement. Something that several of the municipalities mean could affect rural development and regional growth is better opportunities for small producers to leave tenders, for example if there are possibilities for a common distribution of goods. The thesis is made in collaboration with the Federation of Swedish farmers. And I present some advice on what they can do in order to increase the share of Swedish/regional food in public procurement.

Keywords: Food, public procurement, Swedish/regional, barrier, opportunities

Innehållsförteckning/Table of contents

1	Inledning	1
2	Bakgrund	3
2.1	Problembakgrund	3
2.2	Lagen om offentlig upphandling	4
2.3	Argument för svensk/regional mat	4
2.4	Miljöstyrningsrådet	6
3	Syfte/mål	7
3.1	Avgränsningar	7
4	Tidigare studier och goda exempel	8
4.1	Högre kvalitet på livsmedel i offentliga kök – kartläggning av utvecklingsarbete	8
4.2	Mer Halländsk mat i offentlig upphandling	9
4.3	Goda exempel från Dalarna och andra delar av Sverige	10
4.3.1	Dalarna	10
4.3.2	Rättviks kommun	11
4.3.3	Projekt LRF Dalarna	11
4.3.4	Älmhultsmodellen	11
5	Metod	13
5.1	Kvalitativ studie	13
5.2	Genomförande	13
6	Resultat	15
6.1	Sigtuna kommun	15
6.2	Politisk styrning	15
6.3	Resultat av bedrivet målarbete.	15
6.4	Befintliga avtal	16
6.5	Framtiden: utmaningar och möjligheter	16
6.2.1	Södertälje kommun	17
6.2.2	Politisk styrning	17
6.2.3	Resultat av bedrivet målarbete	17
6.2.4	Befintliga avtal	18
6.2.5	Framtiden: utmaningar och möjligheter	19
6.3.1	Vallentuna kommun	19
6.3.2	Politiska styrning	20
6.3.3	Resultat av bedrivet målarbete	20

6.3.4 Befintliga avtal	20
6.3.5 Framtiden: utmaningar och möjligheter	21
6.4.1 Enköpings kommun	22
6.4.2 Politisk styrning	22
6.4.3 Resultat av bedrivet målarbete	22
6.4.4 Befintliga avtal	23
6.4.5 Framtid: utmaningar och möjligheter	23
6.5.1 Knivsta Kommun	24
6.5.2 Politiska styrning	24
6.5.3 Resultat av bedrivet målarbete	25
6.5.4 Befintliga avtal	25
6.5.5 Framtid: utmaningar och möjligheter	26
6.6.1 Uppsala kommun	27
6.6.2 Politiska styrning	27
6.6.3 Resultat av bedrivet målarbete	27
6.6.4 Befintliga avtal	27
6.6.5 Framtid: utmaningar och möjligheter	28
6.7.1 Västerås stad	28
6.7.2 Politisk styrning	28
6.7.3 Resultat av bedrivet målarbete	29
6.7.4 Befintliga avtal	29
6.7.5 Framtid: utmaningar och möjligheter	30
6.8.1 Sala kommun	31
6.8.2 Politisk styrning	31
6.8.3 Resultat av bedrivet målarbete	32
6.8.4 Befintliga avtal	32
6.8.5 Framtid: utmaningar och möjligheter	32
7 Slutsatser	34
7.1 Kartläggning av inköp	34
7.2 Beslut och strategier	35
7.3 Hinder	36
7.4 Möjligheter	36
7.5 Sammanfattande slutsatser	39
Referenslista/References	40
Bilagor	42
Bilaga 1 Intervjuformulär	42
Bilaga 2 Sammanfattningar kommuner	46

Förkortningar

LRF - Lantbrukarnas riksförbund

LOU – Lagen om offentlig upphandling

MSR - Miljöstyrningsrådet

EMV – Egna märkesvaror

1 Inledning

Att det finns mat på bordet varje dag på förskolor, skolor och i äldreomsorgen är ofta en självklarhet men vart den kommer ifrån är inte alltid lika viktigt. Hur maten som serveras i den offentliga sektorn har producerats och vart den kommer ifrån påverkar bland annat hälsan och den biologiska mångfalden. Livsmedelsverket arbetar med ”Den värdefulla måltiden” vilket innebär att maten i vård, skola och omsorg ska vara säker, god, näringsrik, integrerad, trivsamt och hållbar. Sedan 2011 är det även lagstiftat att maten i skolan ska vara näringsrik (Livsmedelsverket, 2014). Måltiderna påverkar både stämningen och resultaten i skolan. Bland vissa har medvetenheten kring mat och dess ursprung också ökat. Det finns exempelvis föräldrar som gått ett steg längre och anmäler specialkost för sina barn i skolan och ställer krav på att maten ska vara svenskproducerad precis som andra ställer krav på att den till exempel ska vara glutenfri. I sociala medier har initiativ också tagits för att sprida information om svensk/regional mat i offentlig upphandling genom facebook sidan ”Svensk mat i skolan åt våra barn”.

Ämnet är intressant för att det pågår många diskussioner kring mat i dagens samhälle, bland annat genom den tidigare regeringens satsning på Sverige - det nya matlandet. Visionen för Sverige – det nya matlandet var att nå mål som ökad lönsamhet för Sveriges lantbrukare, landsbygdsutveckling, dubblad livsmedelsexport, ökad turism för den goda matens skull, bättre offentliga måltider och fler exklusiva restauranger. I regeringsförklaringen 2014 finns också ett löfte att ”en långsiktig livsmedelsstrategi tas fram för att öka mat- produktionen i Sverige och stödja ökad svensk och ekologisk matkonsumtion” (Regeringen, 2014). Under december 2014 har också Jordbruksverket lanserat en ny kunskapsbank ”Smaka Sverige” med tanken att samla tips och ge råd för att öka konkurrenskraften och skapa nätverk för Sveriges livsmedelsproducenter.

Europaparlamentet har också antagit nya direktiv om offentlig upphandling. Direktiven togs i anspråk av Europaparlamentet den 15 januari 2014 och nu har

medlemsstaterna två år på sig att implementera den i nationell lagstiftning. Direktivet ska ge en ökad chans att ta hänsyn till miljö och sociala aspekter.

Det här examensarbetet är ett samarbete med Lantbrukarnas Riksförbund (LRF) Mälardalen. LRF Mälardalen arbetar dagligen med att förbättra villkoren för företagare inom de gröna näringarna och ville därför undersöka hur de kan bidra med att få in mer svensk/regional mat i de offentliga köken. LRF Halland har gjort ett liknande projekt och där visade det sig att de halländska kommunerna gärna vill servera mer halländsk mat i de offentliga måltiderna. Medan region Halland, som har ansvar över de uppgifter som annars ligger på landstinget, föredrar att öka andelen ekologiskt. Dock kan importerad ekologisk mat i vissa fall gå före vissa svenska livsmedel i en upphandling.

2 Bakgrund

I det här avsnittet presenteras först de svårigheter som finns för att upphandla svenska/regionala produkter i offentlig upphandling. Sedan kommer kort information om Lagen om offentlig upphandling som är den lag kommunerna behöver förhålla sig till i en upphandling. Avsnittet innehåller också argument varför livsmedlen ska vara svenska/regionala och kort om Miljöstyrningsrådet som har blivit en betydande del för de kommunerna som vill ställa krav enligt svensk djurskyddslag i en upphandling.

2.1 Problembakgrund

Det finns fler anledningar till att det är svårt att upphandla svenska/regionala produkter. En av dem kan vara att Sverige saknar en nationell livsmedels- och jordbruksstrategi till skillnad från länder i övriga Europa. Andra anledningar kan vara att lagen om offentlig upphandling upplevs som krånglig. I flera fall har svenska förvaltningsdomstolar dömt olika i fall där kommuner har blivit överprövade angående krav som ställts på djurskydd på grund av att det råder oklar praxis (Lyckhage, 2012).

Inom den offentliga upphandlingen finns det få stora grossister: Martin & Servera, Menigo, Dafgårds, Axfood Snabbgross och Svensk Cater. Grossisterna använder sin ställning på marknaden genom att sätta press på upphandlarna och de små leverantörerna. Grossisterna är även överlägsna när det kommer till logistiken och vinner över de små leverantörerna i upphandlingarna (Lyckhage, 2012).

Kunskapen hos allmänheten angående villkor kring den svenska livsmedelsproduktionen är många gånger också otillräcklig. Politiker och beslutsfattare saknar kunskap om vilka möjligheter de har att stödja mindre företag och vad de skulle innebära för hälsa, miljön och sysselsättningen. De kommunala resurserna ser väldigt olika ut runt om i landet, de är inte alla som har den

kompetensen som krävs på alla områden inom den offentliga upphandlingen (Lyckhage, 2012).

2.2 Lagen om offentlig upphandling

Den offentliga upphandlingen av livsmedel omsätter ungefär 8 miljarder kronor om året vilket motsvarar 3 miljoner måltider som serveras per dag, som finansieras av skattemedel. Den offentliga marknaden för livsmedel i Sverige utgörs av 290 kommuner, 21 landsting, 4 regioner samt statlig verksamhet (Ryegård, 2012).

När en kommun ska genomföra en upphandling av livsmedel måste lagen om offentlig upphandling (LOU) följas. Reglerna för LOU hittas i lagen om offentlig upphandling (2007:1 091) och bygger till stor del på ett EG direktiv (2004/18/EG) som hela EU ska följa. Enligt reglerna ska kommunerna vara sakliga och välja den leverantör som erbjuder den efterfrågade varan och kvalitén till det bästa priset, så att de offentliga medlen förvaltas på bästa sätt (Konkurrensverket, 2014).

Lag (2007:1 091) om offentlig upphandling kap 2:

13 § Med offentlig upphandling avses de åtgärder som vidtas av en upphandlande myndighet i syfte att tilldela ett kontrakt eller ingå ett ramavtal avseende varor, tjänster eller byggtreprenader.

Det finns 5 grundläggande principer för offentlig upphandling vilka anges i 1 kap. 9 § LOU och gäller för all upphandling av varor, tjänster och byggtreprenader. *Principen om icke-diskriminering* innebär att det inte är tillåtet att diskriminera leverantörer på grund av vilken nationalitet de tillhör. *Principen om likabehandling* innebär att alla leverantörer ska behandlas lika och ha lika förutsättningar för att lämna ett anbud och framförallt få samma information vid samma tillfälle. *Principen om ömsesidigt erkännande* innebär att intyg och certifikat som har utfärdats av en medlemsstat behöriga myndigheter ska gälla också i övriga EU/EES länder. *Proportionalitetsprincipen* innebär att kraven på leverantörer och kraven i kravspecifikationen ska ha ett naturligt samband och stå i möjlig proportion till det som ska upphandlas. *Principen om transparens* innebär till största del att den upphandlande myndigheten ska skapa en öppenhet, att lämna information om upphandlingen och det praktiska tillvägagångssättet vid denna. För att anbudsgivarna ska ges samma förutsättningar för anbudsgivning måste förfrågningsunderlaget vara klart och tydligt och innehålla samtliga krav på det som ska upphandlas.

2.3 Argument för svensk/regional mat

De senaste 35 åren har den svenska livsmedelsproduktionen minskat både i omsättning och i antalet yrkesverksamma (Lantbrukarnas riksförbund, 2010).

Under 2000- talet har däremot livsmedelskonsumtionen ökat samtidigt som produktionen minskar. Bakom den här utvecklingen som har skett ligger en ökad konkurrens och sjunkande priser på livsmedelsråvara. Produktionsgrenarna som minskar i högst takt är de som en gång stått för kärnan av svenskt jordbruk och det är mjölk, nötkött, griskött och spannmål. Nära hälften av maten som konsumeras i Sverige importeras. Produkter som ägg, mjölk, smör och grädde är till största delen svenska men grönsaker och kött står för en stor del av importen. 70 procent av frukt och grönsaker kommer främst från Nederländerna, Spanien, Tyskland, Danmark och Italien. 50 procent av nötköttet och 40 procent av grisköttet importeras och då främst från Danmark, Tyskland, Irland, Latinamerika och Nederländerna. 50 procent av kycklingen är importerad och av den kommer ca 20 procent från Thailand. Stora länder som det importeras fisk ifrån är Norge, Thailand och Chile (Ryegård, 2012).

Skolmatens vänner arbetar för att främja maten i förskolor och skolor drivs av LRF och har under flera år gjort olika kartläggningar gällande skolmåltidsverksamheten i Sveriges kommuner. LRF har en rad argument för att maten som serveras i kommunala skolor ska ha sitt ursprung i Sverige. Sverige har friska djur och det finns väldigt få främmande ämnen i svenska livsmedel på grund av ett unikt djurskydd med väldigt höga krav (Lantbrukarnas riksförbund, 2015a). Sveriges antibiotikaanvändning är också minst i hela världen. Antibiotikaresistensen är ett globalt hot mot folkhälsan, både läkare och politiker måste ta ett ansvar menar läkaren Björn Zakrisson (Göteborgsposten, 2014a). Antibiotikan används i fodret, många gånger till friska djur för att öka lönsamheten i köttproduktionen och ju mer antibiotika som används desto mer ökar de resistenta bakterierna. I Danmark får barn inte längre besöka vissa gårdar på grund av att de är drabbade av resistenta bakterier. Björn Zakrisson menar att det är dags att förbjuda import av kött från länder där antibiotika används felaktigt (Göteborgsposten, 2014b). Enligt en undersökning gjord av danska Livsmedelsverket, TV syd och Danmarks tekniska universitet har det skett en ökning av smittade paket med fläskkött från fem procent 2009 till 21 procent idag (SVT, 2014). När det gäller den ekologiska produktionen ses den som en växande marknad och LRF vill se att den ökade efterfrågan möts av svenska ekologiska livsmedel, inte av import (Lantbrukarnas riksförbund, 2015b). Andra argument för att maten ska vara närproducerad är snarare en trend för att främja kortare transporter, miljö, småskalig produktion och en levande landsbygd i Sverige. För att värna om det svenska lantbruket och de höga krav som ställs på produktionen är LRF:s åsikt om livsmedel som köps in genom offentlig upphandling att: "Kommuner ska upphandla mat som ligger i nivå med svensk lagstiftning på till exempel djurskyddsområdet och att kvalitet ska efterfrågas i offentliga upphandlingar, inte bara pris" (Lantbrukarnas riksförbund, 2014).

2.4 Miljöstyrningsrådet

Miljöstyrningsrådet (MSR) är regeringens expertorgan inom miljöanpassad och hållbar upphandling och har en viktig roll i kommunernas arbete i upphandlingsprocessen. I juli 2014 flyttades Miljöstyrningsrådet till Konkurrensverket. Miljöstyrningsrådet har också ett uppdrag för Sverige – det nya Matlandet. Uppdraget är att öka kunskapen inom offentlig upphandling av livsmedel och måltider. De ska arbeta genom att stötta främst kommuner att ställa krav på bland annat miljöhänsyn och djurskyddshänsyn. De ska också samordna berörda aktörer inom svensk livsmedelsupphandling och skapa samverkan med andra Matlandet – projekt. Miljöstyrningsrådet har olika kriterier för olika produkter och kommunerna kan själva välja vilken nivå de vill lägga kraven på (Miljöstyrningsrådet, 2014).

3 Syfte/mål

Syftet med detta examensarbete är att ge en bild av nuläget i några av Mälardalens kommuner avseende inköp av svenska/regionala livsmedel inom den offentliga upphandlingen. Detta innebär att arbetet omfattar:

- att göra en kartläggning av bland annat uppgifter om inköpta volymer och belopp av olika produkter samt hur nuvarande avtal med leverantörer av livsmedel ser ut i åtta kommuner i Mälardalen.
- att undersöka hur det ser ut med intresse, beslut och strategier samt att identifiera hinder och möjligheter i de åtta utvalda kommunerna, som vill öka andelen svensk/regional mat i offentlig upphandling.
- att visa på goda exempel från andra delar av Sverige.

Examensarbetet ska ligga till grund för hur LRF Mälardalen, på olika sätt, kan arbeta vidare med att öka andelen svensk/regional mat i offentlig upphandling och i mina sammanfattade slutsatser presenterar jag några råd jag kommit fram till.

3.1 Avgränsningar

Jag har avgränsat mig till att undersöka åtta kommuner i region Mälardalen. Jag valde ut kommunerna i samråd med LRF Mälardalen. Kommunerna som valdes ut var kommuner som har visat intresse och påbörjat sitt arbete med att försöka få in svenska/regionala livsmedel på den offentliga marknaden, eller kommuner som har satt upp olika mål som att en viss andel av maten ska vara ekologisk. Kommunerna är också olika stora samt har en geografisk spridning och finns i de olika länen i region Mälardalen.

4 Tidigare studier och goda exempel

Nedan redovisas några tidigare studier som gjorts inom samma ämne i Sverige samt några goda exempel från andra delar av Sverige.

4.1 Högre kvalitet på livsmedel i offentliga kök – kartläggning av utvecklingsarbete

En rapport från Landsbygdsnätsverket, från hösten 2013, har samlat de viktigaste framgångsfaktorerna som kommit fram för att höja kvaliteten på den mat som köps in, tillagas och serveras i offentliga kök. Det viktigaste enligt landsbygdsnätsverket är att det finns en *kostpolicy* eller liknande i varje kommun och landsting som har beslutats om på högsta politiska nivå. Det bör också finnas en handlingsplan för att konkret visa på hur policyn ska användas på bästa sätt. Policyn bör också vara väl förankrad hos alla berörda parter.

Det bör också finnas *genomarbetade kravspecifikationer vid upphandlingen*. Kraven som ställs ska vara motsvarande svensk djurskydds- och miljölagstiftning. Det är viktigt att få med alla iblandade parter och ha en *gemensam syn* och sträva mot samma mål i arbetet att höja kvalitén på livsmedel i offentliga kök. För att lyckas hela vägen krävs ett *intresse och engagemang*, både tid och resurser måste avsättas bland alla inblandade i måltidsverksamheten. Det är bra med *möten och erfarenhetsutbyte* för att främja samverkan mellan alla berörda parter.

Att laga mat från grunden nära den som ska äta den och *synliggöra ursprunget* på vart maten kommer ifrån gör att kunskapen ökar och höjer medvetenheten hos matgästen. *Information och utbildning* krävs ständigt för ett informationsflöde till alla om allt för att skapa en förståelse för varför och hur saker och ting gör så att alla blir delaktiga i kvalitetsarbetet. *Kontinuerligt och långsiktigt kvalitetsarbete* är viktigt, arbetet bör ske mellan upphandlingar också och inte bara under för att bibehålla intresset över tiden. Sist men inte minst är det bra att tillvarata de goda

exemplen på hur andra har gjort – alla behöver inte uppfinna hjulet på nytt för att få in mer svensk/regional mat i den offentliga upphandlingen.

4.2 Mer Halländsk mat i offentlig upphandling

Bakgrunden till Projektet *Mer halländsk mat i offentlig upphandling* är kopplat till de regionala miljömålen för Halland. En ökad andel halländska och ekologiska livsmedel bidrar framförallt till miljömålen: ett rikt odlingslandskap, giftfri miljö och en begränsad miljöpåverkan. Utöver miljöaspekterna kan det också bidra till det lokala näringslivet. En av de regionala åtgärderna är att se över kommunernas livsmedelsupphandlingar för att undersöka vad som kan göras för att fler halländska leverantörer och producenter ska kunna delta i kommunernas upphandlingar. Projektet genomfördes av LRF Halland med hjälp av en referensgrupp bestående av Länsstyrelsen, Region Halland och Signerat Halland som är ett nätverk av företagande samt ett halländskt mat- och dryckesvarumärke. Hallands analys bygger på framgångsfaktorer från liknande projekt (se ovan) och de har valt ut fem områden som de har valt att analysera nuläget utifrån, vilka är följande (LRF Halland, 2014).

Politisk styrning – den politiska styrningen är avgörande för att öka andelen närproducerad mat i offentliga måltider. Det har således visat sig vara avgörande i fler än Landsbygdsnätverkets rapport (2013). Det är de kommuner som har de tydligaste målsättningarna som har kommit längst i arbetet med att få in andelen närproducerad mat i offentliga måltider enligt Hallands analys.

Delad och specificerad upphandling – att dela upp och specificera upphandlingarna har visat sig vara ett steg i rätt riktning för att få in mindre producenter i den offentliga upphandlingen, som alla kommuner i Halland har provat.

Miljö och djurskyddskrav – genom att ställa krav som motsvarar den svenska djurskydds- och miljölagstiftningen, vilken är hårdare i Sverige än i många andra länder, gör det att det blir möjligt att öppna upp för svenska och i bästa fall även lokala producenter.

Dialog – att ha en dialog mellan kostchefer, upphandlare och producenterna, framförallt mellan upphandlingsperioderna har visat sig vara väldigt givande. Det är först när alla berörda parter har förståelse för varandras behov och förutsättningar som det är möjligt för kostchefer att ställa krav och producenter vågar lämna anbud och anpassa sin produktion därefter.

Logistiklösning – uppdelade upphandlingar leder till fler leverantörer, vilket inte alltid är effektivt. Delade upphandlingar kan också göra att många drar sig för att vara med i den offentliga upphandlingen. Halmstad har löst detta genom ett internt varudistributionssystem. Kungsbacka håller på att bygga ett med start 2016 och Laholms kommun utreder möjligheterna för att bygga upp ett.

4.3 Goda exempel från Dalarna och andra delar av Sverige

4.3.1 Dalarna

I Dalarna har ett projekt med länsstyrelsen, Borlänge kommun, Coompanion, Falun Borlänge-regionen, Företagarna, Landstinget Dalarna, LRF, Småkom och Svenskt Näringsliv drivits sedan 2010. Syftet med projektet har varit att arbeta med bland annat utbildningar om hur anbudsgivningar går till och påverkan på politiker, för att sträva efter att fler producenter i länet känner att det finns en möjlighet att leverera produkter och tjänster till den offentliga sektorn.

Målet var att 10 producenter/företagare skulle lämna sitt första anbud. De skedde genom tre informationsmöten i samarbete med LRF och föreningen Hälsingelivs. De har på träffarna gått igenom den aktuella upphandlingen för att förstå hur upphandlingar går till och vilka möjligheter det finns att delta i dem. Informationsträffarna har skett med hjälp av konsulter och företagare som arbetat med upphandlingsprocesser tidigare. Upphandlingsprocessen är lång och LRF har haft många producenter som har varit intresserade. Resultatet blev att 15 företag som var med på mötena lämnade anbud. Sammanlagt lämnades 31 anbud varav 20 hade sin verksamhet i regionen. Dock blev anbuden överklagade tre gånger men till slut gick de igenom.

Ett vanligt problem är att kommunerna inte vet vad som finns i kommunerna, producenterna måste marknadsföra sig och berätta vad de kan erbjuda berättar Pirjo Gustavsson, Företagarcoach på LRF Dalarna/Gävleborg. De har lärt sig mycket under alla tre försök. Finns där t.ex. en ekologisk flik ska leverantören kunna leverera t.ex. bananer och kött och andra produkter men det är inte möjligt för en livsmedelsproducent i Sverige, därför har de lyckats att få med en lokal flik där t.ex. enbart kött och köttfärs finns med, då är det större chans att en mindre producent kan lämna anbud och bara leverera till ett par ställen. Vanliga produkter som kommit med i upphandlingarna är framförallt kött/köttfärs, potatis, grönsaker, bröd, bär, ägg, korv och falukorv.

När det gäller transporterna är samarbete med bland annat grossisterna en väg att gå, de går att lösa på olika sätt menar Pirjo. Andra lärdomar är att det krävs mycket planering, ett stort engagemang, samarbete, öppna dialoger, vara påläst

och att våga testa. LOU är kanske inte hindret utan det är policys mm. Även fast Dalarna har lyckats att få in en del lokala producenter nu är det frågan hur länge man orkar berättar Pirjo. Hela tiden sker en uppföljning av hur det går för de som varit med och skrivit avtal. Det är viktigt att fortsätta arbeta framåt och långsiktigt, men en stor fråga är hur man får upp volymerna på leveranserna menar hon.

4.3.2 Rättviks kommun

Ett annat exempel från Dalarna som Pirjo berättar om är hur det har gjorts för att servera svenskt kött i Rättviks kommun. Det hela började 2005 då naturbruksgymnasiet lade grunden till "återtagsprojektet". Principen med återtag bygger på att det kött som skickas till slakt tas tillbaka för egen konsumtion. Projektet har resulterat i att Rättviks kommun är 95 procent självförsörjande på rena nöt- och fläskdetaljer. Projektet har byggt på att naturbruksdelen på gymnasieskolan har varit drivande i frågan. Samtidigt som livsmedelsupphandlingen pågick hade de bestämt sig för att bygga en ny ladugård. Därefter bestämde de sig för att räkna ut hur mycket kött som skulle gå åt i Rättviks kommun och anpassade storleken på ladugården därefter och byggde en ny. Anledningen till att det går att göra på det här viset är att naturbruksgymnasiet själva äger djuren och konsumerar det, det går därmed utanför den offentliga upphandlingen.

4.3.3 Projekt LRF Dalarna

LRF Dalarna har också arbetat med ett annat projekt där syftet har varit att prova på former för upphandling av kött till kommunala kök från betesmarker med kommunala intressen. Modellen bygger på att kommunen äger djuren, men kan köpa skötseln av dem. Orsa och Mora kommuner är igång och arbetar med det nu och trycker på andra värden som öppna landskap som bland annat bidrar till turismen i Dalarna berättar Pirjo.

4.3.4 Älmhultsmodellen

En annan väg att gå för att öka andelen svensk/regional mat i offentlig upphandling är att börja upphandla tjänster t.ex. att upphandla själva måltiden den s.k. "Älmhultsmodellen" berättar Pirjo. Älmhult är först i landet med en speciell livsmedelsupphandling. Arbetssättet går ut på att upphandla en "partner" som sedan står för inköp, slakt, förpackning och transport av det köttet som sedan ska hamna på tallrikarna i kommunernas kök. Det behöver inte alls bli dyrare menar de som har testat. Älmhults kommun köper varje år in 21 ton kött bestående av fläsk och nöt vilket innebär att de är stora volymer det handlar om. Kostchefen i Älmhult är väldigt nöjd med arbetet. Modellen har inneburit att de får en större valmöjlighet och kan ställa vissa krav, som att det ska vara närproducerat och hängmörat.

Det ger ett mervärde att kunna berätta att köttet är svenskt. Det gör det både roligare för kockarna och förhoppningsvis nöjdare matgäster. Det är också ett krav att de som arbetar i köken och matgästerna ska kunna besöka gårdarna där djuren kommer ifrån (Älmhult, 2014).

5 Metod

5.1 Kvalitativ studie

Det finns två olika sätt att undersöka ett problem på och det är genom kvantitativ eller kvalitativ metod (Holme & Solvang Krohn, 1996). Kvantitativa metoder används främst för mätbara undersökningar. För att fastställa kvantifierbar data använder man sig av standardiserade frågeformulär och fasta svarsalternativ (Thorell och Svensson, 2007). Kvalitativ metod utförs på en mindre population där forskaren ger en helhetsbeskrivning av problemet och där forskaren analyserar och tolkar insamlat material (Kvale & Brinkman, 2009).

För att genomföra föreliggande arbete och uppfylla syftet valde jag att göra en kvalitativ studie. En kvalitativ studie möjliggör att ta del av andra människors perspektiv såsom erfarenheter, kunskaper och åsikter och få en ingående förståelse hur de upplever en situation (Thorell och Svensson, 2007).

5.2 Genomförande

De kommuner som kontaktades var kommuner som visat ett intresse och påbörjat sitt arbete med att köpa in svenska/regionala produkter. De åtta kommuner som är med i kartläggningen är Sigtuna, Södertälje, Vallentuna, Enköping, Knivsta, Uppsala, Västerås och Sala kommuner. Jag har riktat in mig på att intervjua kostchefer i de olika kommunerna, eftersom jag tror att de är mest kunniga inom området. Som kostchef i en kommun har man det övergripande ansvaret över maten som serveras i de offentliga köken och arbetar med kvalitets- och utvecklingsarbete. Alla kommuner har inte en kostchef och då har jag fått leta mig vidare till någon annan som var kompetent att svara på frågorna, t.ex. en kostkonsulent. När jag fått tag på en lämplig person skickade jag ut intervjufrågorna för att ge dem en chans att förbereda sig och förslag på datum för intervju och bokade sedan in ett möte eller en telefonintervju. Uppsala och Sala kommun valde att svara på frågorna skriftligt, vilket gjorde att jag fick ställa ett antal följdfrågor via mail, efter jag fått svaren från dem.

Intervjuerna har varit strukturerade och utgått från intervjuformuläret som LRF Halland använde sig av i sin undersökning ”Mer halländsk mat i offentlig upphandling”. För att få frågorna att uppnå mitt syfte i arbetet har jag diskuterat frågorna med LRF Mälardalen och med handledaren på SLU för att komma fram till det slutgiltiga intervjuformuläret. Intervjufrågorna finns i Bilaga 1.

Telefonintervjuer har genomförts då det geografiska avståndet har varit för långt för ett möte eller på grund av tidsbrist, det gjorde att fler intervjuer hanns med. Vid en telefonintervju/mailkonversation missas dock en del som kan vara relevant för intervjun, som vid ett möte ansikte mot ansikte får man en annan känsla för intervjun genom gester och ansiktsuttryck (Kvale et al., 2009). Jag tror inte det har påverkat resultatet, eftersom en del av intervjufrågorna är inriktade på faktauppgifter om kommunerna och en annan del som är mer öppen och handlar inte om informanten utan om kommunen. Under intervjuerna antecknades svaren och efter intervjuerna skrev jag rent dem och skickade en sammanställning till informanterna för att dubbelkolla att jag uppfattat svaren rätt.

Förutom de intervjuer som gjorts har även artiklar och social medier studerats för att ta del av den debatt som pågår i ämnet samt att en genomgång av tidigare studier inom ämnet har gjorts. För att få information om de goda exemplen från Dalarnas kommun, kontaktades LRF Dalarna och konkreta förslag på vad deras kommuner och kök har gjort för att få in mer regional mat i de offentliga köken efterfrågades.

Sammanställningen av intervjuerna presenteras i resultatdelen, varje kommun för sig i. Under arbetets gång har tabeller sammanställts med uppgifter från intervjuerna för att underlätta i framtagandet av resultat och diskussion. Diskussionen bygger på jämförelser med de tidigare studierna som presenterats.

6 Resultat

I resultatdelen redovisas de undersökta kommunerna var för sig, men strukturerade efter de olika län de finns i på grund av att Mälardalen är en stor region. Ordningen är som följer: Stockholms län, Uppsala län och Västmanlands län. Sammanfattningar av resultaten från intervjuerna finns i tabellform i bilaga 2.

6.1 Sigtuna kommun

Sigtuna kommun köper in livsmedel för 25-30 miljoner kronor per år. I Sigtuna kommun serveras det bland annat 7000 luncher varje dag.

6.2 Politisk styrning

Sigtuna kommun har ett mål att uppnå 30 procent ekologiska livsmedel i kommunen och det målet har funnits sedan 2009. Politikerna vill att kommunen ska redovisa andelen närproducerade livsmedel som köps in. Det finns däremot ingen definition på vad de menar med närproducerade livsmedel och det är svårt att få fram statistik berättar kostkonsumenten i Sigtuna kommun.

6.3 Resultat av bedrivet målarbete.

Matenheten, som ansvarar för cirka 90 procent av måltiderna inom Sigtuna kommuns skolor och förskolor, arbetar hela tiden med att uppfylla målet på 30 procent ekologiska livsmedel. Kommunen tar bland annat in nya produkter och är öppna för nya förslag och arbetar med listor för att underlätta för alla inblandade vad de ska köpa in, all mjölk är t.ex. ekologisk.

30 procent läggs på ekologiska produkter mätt i kronor och 40 procent mätt i kilo. Om kommunen fick allt det de beställde av ekologiska livsmedel skulle de ligga över 30 procent, men det är svårt att få tag på enligt kostkonsumenten. Det handlar mycket om kvaliteten: är något dåligt beställs inte det nästa gång.

6.4 Befintliga avtal

Upphandlingen i Sigtuna kommun är uppdelad i fyra grupper, kolonial/frysvaror, frukt/grönt, mejeri och ägg. Inför den upphandlingen var det bara stora grossister som la anbud och ingen bara på ägg. Den senaste upphandlingen var på (2+1+1) år, sammanlagt på 4 år. Sigtuna kommuns nästa upphandling börjar gälla from 1 april 2015 om allt går som det ska.

Sigtuna kommun ställde MSR:s baskrav i den senaste upphandlingen, men blev stämnda för det. I Förvaltningsrätten förlorade de och fallet blev överprövat på kraven om max 8 timmar till slakt, bedövning vid slakt och för att antibiotikaanvändning i förebyggande syfte inte är tillåten. I Kammarrätten fick de dock rätt att ställa kraven. För att följa upp avtalen finns en kontakt med leverantören och grossisten, som i sin tur anlitat en tredje part för att följa upp några utvalda produkter.

Kommunen använder sig av ett inköp/upphandlingssystem, men det är i dagsläget omöjligt att ta reda på hur stor andel svenska produkter som köps in. När det gäller t.ex. sammansatta produkter som köttbullar kan kött råvaran komma från både Tyskland och USA vilket gör det svårt att ta reda på ursprungsland av vissa produkter. Ekologiska produkter går däremot att följa upp i programmet ”Hantera livs” och från större grossister.

6.5 Framtiden: utmaningar och möjligheter

Lagen om offentlig upphandling är ett problem anser kostkonsulenten, då det inte går att ange att man vill köpa svensk/regional mat i en upphandling. Anbudet går till EU och alla har rätt att lägga anbud. Det gäller att hitta sätt att försöka kringgå detta, vilket är en utmaning. Kommunen har haft en dialog med stora grossister. Om kommunen t.ex. skulle hitta en mindre livsmedelsproducent, som vill leverera till kommunen, kan problemet vara att de inte får leverera t.ex. otvättade potatisar. När det gäller kött är det ett problem för att kommunen inte har avsättning för alla delar av djuret. Men kommunen arbetar för att på lång sikt komma på en bra lösning på problemen. Det finns en viss politisk enighet om att stötta de regionala producenterna, men det är svårt att veta vad som händer efter valet hösten 2014 menar kostkonsulenten i Sigtuna kommun. Kommunen har börjat diskutera om mindre producenter ska kunna leverera bara till vissa enheter berättar kostkonsulenten. Kommunen har dock inte kommit så långt än med kontakten med producenterna.

Kommunen försöker också utbilda anställda som arbetar inom område men det tar mycket tid. Näringslivsenheten arbetar också med utbildning om hur anbud går till, men det gäller inte bara för livsmedel, utan för alla som är med och

upphandlar i kommunens verksamhet. I den senaste upphandlingen arbetade matenheten med att ta reda på vilka som hade varit på utbildning som var livsmedelsproducenter och det var ett fåtal, men sedan var det ingen som la något anbud.

Samordnade varudistributioner ser kostkonsulenten också som en stor utmaning när det handlar om livsmedel med olika temperaturer, datum att ta hänsyn till och en rad andra faktorer. En möjlighet för producenter att ta sig in på den offentliga marknaden skulle kunna vara att gå vägen genom grossisterna istället. Sigtuna kommun kommer kanske inte att dela upp upphandlingen i de fyra grupper, som fanns med i den senaste upphandlingen, nästa gång. Ju fler grupper desto fler transporter. Det mest praktiska för kommunen, liksom miljömässigt samt ekonomiskt, är en enda leverantör då man gör en beställning, får en leverans och en faktura för små enheter. För stora enheter kan det kanske vara bättre med att dela upp upphandlingen menar kostkonsulenten.

6.2.1 Södertälje kommun

I Södertälje kommun serveras det 23,000 måltider varje dag och då ingår lunch och middag till äldreomsorgen. Södertälje kommun köpte in livsmedel för cirka 47 miljoner kronor under 2013.

6.2.2 Politisk styrning

Södertälje kommun har en kostpolicy samt ett miljöprogram. Kommunen har ett mål att öka andelen närproducerat inom alla områden inte bara livsmedel. Målet innebär t.ex. också att minska andelen på försörjningsstöd. Skulle fler ges möjlighet att arbeta genom att producera livsmedel, skulle det kunna minska försörjningsstödet. Dock saknas en definition av begreppet närproducerat i kommunen. Målet som finns är att uppnå 60 procent ekologiska varor: det är ett hållbarhetsmål. Målet för att öka andelen närproducerat har funnits sedan december 2012 och för ekologiska varor sedan 2006.

6.2.3 Resultat av bedrivet målarbete

Södertälje har haft ett projekt för att hitta producenter som kan eller vill leverera till kommunen. Kommunen kontaktade då alla producenter i närheten och de som inte svarade besökte de. Sedan hade de öppna möten och berättade om vilka behov, krav, förväntningar, mängder, förpackningar som finns samt om produkterna ska vara frysta eller färska osv. Helt enkelt vad kommunen efterfrågar. Produkterna har därefter delats upp i kött, grönsaker och cerealier. Kommunen väljer säsongsbetonade produkter, som rotfrukter under vintern. De kollar också på hur de kan minska andelen kött och vad de då kan ersätta det med istället, t.ex. gula ärtor och bruna bönor. Vad som kan odlas i Sverige en fråga de

håller på att undersöka. Södertälje kommun köper t.ex. alltid MSC-märkt fisk och alla enheterna i kommunen är kravcertifierade.

Arbetet har också resulterat i att involvera eleverna genom att hela tiden hålla en dialog i matsalen och sprida information om t.ex. den lokala grisbonden som levererar till kommunen samt att ha en dialog med rektorer och pedagoger om maten.

6.2.4 Befintliga avtal

Tabell 1. *Befintliga avtal Södertälje kommun*

Vara	Leverantör	Avtalstid
Huvudgrossist	Martin & servera	1 nov 2015-31 okt 2017 (1+1 år)
Grönsaker/frukt större kök	Centrala Partihallen	1 nov 2015-31 okt 2017 (2+1+1 år)
Mejeri större kök	Arla	1 april 2012-31 mars 2015 (2+1+1 år)
Färsk fisk	Bröderna Hansson	16 aug 2011- 16 aug 2015
Skafferiavtal för riktigt små kök eller tillfälliga köp	Coop online	1 okt 2014- 30 sep 2015 (2+1 år)
Färskt bröd	Tidermans	1 okt 2013- 30 sep 2015 (1+1 år)

Tabell 2. *Volymer period november 2013- oktober 2014*

Vara	Volym kg	Andel svenskt kg
Kyckling	40 619	-
Kött (nöt och fläsk)	169 705	-
Ägg	15 248	-
Mejerivaror	595 607	-
Frukt och grönsaker	379 915	-
Potatis	150 999	-

Av köttet som köps in är 69,7 procent svenskt och totalt av produkterna är 54,1 procent svenska i kommunen. Produkter från regionen idag är: fläskkött, hönskött, ekologisk mjölk, färskt bröd och tårtor, glass, samt cerealier från Lantmännen och Saltå kvarn. Kommunen har haft en nära dialog med huvudgrossisten, som sedan skrivit avtal med en lokal grisbonde. Detta har skett med hjälp och stöd från LRF. 46 procent av produkterna är ekologiska, men de är inte säkert att de ekologiska produkterna är svenska. Ekologiska produkter går före svenska i vissa fall. Det är hela tiden en avvägning mellan närproduktion och ekologisk produktion, enligt resultatchefen. Exempelvis går svenskt närproducerat konventionellt griskött före

ekologiskt. Och ibland kan man ställa frågan om det är nödvändigt att köpa tomater, istället för t.ex. morötter, menar resultatchefen i Södertälje kommun.

Kraven som Södertälje kommun har ställt är Miljöstyrningsrådets (MSR) baskrav. Kommunen har också haft kontakt med den ansvariga för livsmedel på Miljöstyrningsrådet för rådgivning.

6.2.5 Framtiden: utmaningar och möjligheter

Problemet idag är att man inte får skriva att man önskar svensk/regional mat i upphandlingen, menar resultatchefen. Det går dock att ställa krav på att t.ex. svanskupering inte är tillåten, men de är svårt att följa upp i sammansatta produkter. Uppföljning av avtal är en utmaning, men det kommer kommunen att arbeta hårdare med framöver, enligt resultatchefen i Södertälje kommun.

En möjlighet för att köpa in mer svensk/regional mat är att hela tiden ha en nära dialog med politikerna och vara innovativ i frågan menar resultatchefen i Södertälje kommun. Nästa gång kanske Södertälje kommun kommer dela upp upphandlingen mer enligt resultatchefen. Upphandling av transporter för samordnad varuleverans har överprövats och så fort den prövningen är klar kommer det arbetet att inledas. Det innebär att nio kommuner kommer att få sina leveranser samordnade från en samlastningscentral i Södertörn. Kommunen arbetar mycket med är att ställa sig frågan vad de kan göra istället för t.ex. att skriva svensk och regional mat i upphandlingen, eftersom det inte är tillåtet enligt LOU:

”Det gäller att fortsätta ställa krav som t.ex. djurskydds krav: Att svanskupering inte är tillåten. Livsmedelsproducenterna är rätt hårt pressade och det är svårt för kommuner att erbjuda dem något extra för att de ska leverera till kommunerna” (resultatchef i Södertälje kommun).

Kommunen har redan ett samarbete med lokala LRF och producenter i regionen. Men kommunen skulle vilja se mer av goda exempel på producenter som har lyckats att komma in på den offentliga marknaden. LRF skulle också kunna ha en workshop och berätta om hur man svarar på anbud och hur upphandlingen går till förslår resultatchefen i Södertälje kommun.

6.3.1 Vallentuna kommun

I Vallentuna kommun finns det 15 förskolor, varav fem lagar egen mat: 10 grundskolor och en gymnasieskola. Kommunen har gjort en gemensam upphandling tillsammans med Norrtälje, Vaxholm, Sollentuna, Danderyd, Österåker och Täby kommuner. Det serveras cirka 4500 portioner per dag i

kommunen och den sammanlagda summan som Vallentuna köper in livsmedel för ligger på 12 miljoner kronor. Den gemensamma upphandlingen ligger på totalt 90 miljoner kronor. I en upphandling är det cirka 2000 varor som upphandlas.

6.3.2 Politiska styrning

Det policydokument som finns att utgå från i Vallentuna kommun är en miljöpolicy, som fastställdes 2013-02-18, och förhoppningsvis är en kostpolicy på gång. Det finns ingen definition av begreppet närproducerat i Vallentuna kommun.

6.3.3 Resultat av bedrivet målarbete

Kostchefen i Vallentuna har ändrat inköpen till att mjölken ska vara ekologisk och arbetar även för att morötter och potatis gärna får vara ekologiska, och svenska, om det går att få tag på. År 2012 gjordes en marknadsundersökning, inför den upphandling som precis har skett, för att se om det fanns producenter från regionen som var intresserade att vara med i upphandlingen. Kommunen fick rekommendationer om att testa att upphandla potatis, men lyckades inte. Det blev för krångligt, därför att kommunen efterfrågar tvättad potatis.

6.3.4 Befintliga avtal

Tabell 3. *Befintliga avtal Vallentuna kommun*

Vara	Leverantör	Avtalstid
Djupfryst/kolonial mm	Menigo	Nästa upphandling 2017-2018
Mjolk	Arla	Nästa upphandling 2017-2018
Grönsaker	Årstahallarna	Nästa upphandling 2017-2018
Kött	Lokal leverantör	Nästa upphandling 2017-2018

Tabell 4. *Volym/år baserade på mängd angivet i anbudsförfrågan*

Vara	Volym kg	Andel svenskt kg
Färskt griskött	3250	-
Rökt och kokt skinka	800	-
Kyckling dj fr rå	2523	-
Kyckling beredd dj fr	5000	-
Nötkött färskt	8000	-
Nötkött dj fr	7200	-
Frukt	47 000	-
Grönsaker/rotfrukter	50 000	-
Potatis	37 000	-
Mejeriprodukter	165 600	-

Av varorna som köps in i kommunen är en större andel importerade än svenska i Vallentuna kommun. När det gäller kyckling är det enligt kostchefen svårt att få tag på svensk kyckling: det finns inte tillräckligt och kycklingen kan därför komma från Argentina eller Thailand. Den största andelen av nötköttet är importerad. Ägg och mejeriprodukter är till största del svenska. Frukt och grönt är blandade, men mycket är importerade på grund av att det inte går att odla t.ex. bananer i Sverige och på grund av att säsongen för svensk frukt och grönt är väldigt kort. All mjölk är ekologisk och svensk. Vallentuna kommun vet inte om någon mat i befintliga avtal är från regionen.

Vallentuna kommun har ställt de lagkrav som krävs i upphandlingarna och utgår från MSR:s baskrav i sina upphandlingar. Vallentuna kommun har inte vågat ställa några högre krav, eftersom det finns en risk att bli överprövade.

6.3.5 Framtiden: utmaningar och möjligheter

Först och främst måste det finnas producenter som kan producera och är intresserade av att komma in på den offentliga marknaden enligt kostchefen och upphandlaren i Vallentuna kommun. LOU är begränsande och upphandlaren i Vallentuna menar att den s.k. inre marknaden är EU: alltså är allt som producerats inom EU närproducerat. Vallentuna kommun vågar inte riktigt testa nya saker på grund av att de vill slippa överprövningar. Andra hinder är att det finns två stora grossister som har "monopol" inom den offentliga upphandlingen på livsmedel enligt kostchefen. Vallentuna kommun vill gärna se att det ska gå att ha två leverantörer på samma produkt därför att grossister konkurrerar med andra fabrikanter med egna märkesvaror (EMV). EMV varor är produkter som grossisterna säljer under eget varumärke, men inte tillverkar själva. Kostchefen vill ha ett alternativ till EMV varor, på grund av att de inte alltid är lika dem som barnen är vana vid. De som arbetar i köken följer upp kvalitén och mycket handlar också om vad barnen äter menar kostchefen.

En fråga som kom upp under intervjun är vem som ska följa upp kraven som ställs i upphandlingarna, vilket är en utmaning framöver. Att skicka kött på analys t.ex. är för dyrt för kommunen. Ingrid som arbetar som kostchef arbetar med att följa upp kvalitén. Problem som ibland har uppstått är att de fått slänga mycket på grund av dålig kvalitet berättar hon. Kommunen får för det mesta det de beställer, men det kan komma att ändras under en beställning: De kan t.ex. få EMV-varor som ersättningsprodukter.

Eftersom det har gjorts en marknadsundersökning i Vallentuna kommun och man har försökt att få andra leverantörer att lämna anbud vet de inte riktigt vad de kan göra mer, eftersom högre politiska mål saknas för tillfället. Det finns heller inga

direkta ambitioner att förändra upphandlingen till nästa gång. Kommunen kan enligt kostchefen sträcka sig till att vissa saker ska vara ekologiska, men att ställa andra krav har de inte råd med.

Det finns heller inga diskussioner om samlastningscentraler i kommunen. Det finns många aspekter att ta hänsyn till: det hade varit enklare om det fanns befintliga lokaler för det är dyrt att bygga och det måste finnas vinster med att ha samlastningscentraler. Om det fanns t.ex. samordnad varudistribution skulle det däremot kunna underlätta för mindre producenter i kommunen t.ex. för den grönsaksodlaren som finns i Vallentuna. Denne har ingen egen möjlighet att leverera till alla adresser, men skulle det finnas ett ställe att leverera till hade det varit en större möjlighet. Men det är också svårt att tillhandahålla det som behövs till en storstad som Stockholm. Möjligheterna till förändring för Vallentuna är att påverka politikern i EU menar Siv som arbetar med upphandlingen i Vallentuna kommun.

6.4.1 Enköpings kommun

Antalet måltider som serveras i Enköpings kommun är ca 5500 i skolor och ca 500 på omvårdsboenden. Förskolorna tillhör inte måltidsservice och inte heller verksamheter som boenden för vissa funktionshindrade enligt Lagen om stöd och service. Den totala summan Enköpings kommun köper in livsmedel för ligger på 24 miljoner kronor per år. 1,2 miljoner kronor läggs på ekologiska livsmedel.

6.4.2 Politisk styrning

I Enköpings kommun finns det riktlinjer för livsmedelsupphandlingen som bland annat omfattar att minst fem procent av de upphandlade livsmedlen ska vara ekologiska. Målen antogs 2013. Riktlinjerna nämner också att kommunen ska sträva efter att identifiera varugrupper där mindre producenter, med intresse och kapacitet att leverera till kommun, finns. Upphandlingen anpassas inom de identifierade varugrupperna så att förfrågningsunderlaget inte försvårar för mindre producenter att delta. Enköpings kommun har ingen definition av vad närproducerade livsmedel innebär. Kommunen har aldrig haft behov av att definiera närproducerat, de mindre producenterna behöver nödvändigtvis inte vara ifrån närområdet menar bitr. kostchef.

6.4.3 Resultat av bedrivet målarbete

Målet på fem procent ekologiska livsmedel har nåtts inom kommunen och det mesta köps av måltidsservice, vilket innebär att fem procent av den totala summan kommunen köper in livsmedel för läggs på ekologiska produkter.

6.4.4 Befintliga avtal

Tabell 5. Befintliga avtal Enköpings kommun

Vara	Leverantör	Avtalstid
Huvudupphandling	Martin & Servera	Avtalsstart senast dec 2016
Färsk fisk	Bröderna Hansson	Avtalsstart senast okt 2016
Färska grönsaker/frukt och potatis	Upplandsträdgårdprodukter	Avtalsstart senast okt 2016
Mejeri	Arla	Avtalsstart senast dec 2016

Tabell 6. Volymer, summa

Vara	Summa
Gris + nöt	4,3 milj
Kyckling	1,2 milj
Ägg	45 000
Mejeriprodukter	3,5 milj
Frukt & grönt	2,8 milj
Potatis 0,9	0,9 milj

Av de produkter som köps in i Enköpings kommun varierar det om produkterna svenska eller inte: mycket fisk är MCS-märkt, vilken inte är svensk. Enköpings kommun kan inte svara på om någon av maten som de köper in kommer från regionen. Anledningen är att det inte finns några sådana krav att märka produkterna efter region. Det är enbart lagkrav på rått kött som måste märkas med ursprungsland. Kommunen vet dock att t.ex. den mesta mjölken som Arla levererar är från Mellansverige. De miljö- och djurskyddskrav som Enköpings kommun ställt är MSR:s baskrav som inte var föremål för rättslig prövning. Enköpings kommun ställer också miljökrav på t.ex. transporter i sina upphandlingar.

6.4.5 Framtid: utmaningar och möjligheter

Hindren för att köpa in svensk/ regional mat är LOU, menar bitr. kostchef. Det beror på att kommunen inte får ställa krav på ursprung i en upphandling. De som arbetar inom måltidsservice tycker att de har en bra dialog med invånare och politiker och det finns en ambition i kommunen att arbeta för mer svensk/regional mat, då några politiker bland annat har pratat om en samordnad varudistribution. En utmaning är att Enköpings kommun har bytt politisk majoritet och de vet inte hur det kommer bli med den nya: vilken inriktning den har när det gäller upphandling av livsmedel och därmed finns en viss osäkerhet.

Andra svårigheter är att vissa produkter som kommunen köper in som t.ex. korv ska vara skivad/strimlad och potatisen måste vara tvättad, vilket gör det svårt för

mindre producenter att leverera till kommunen. Enköpings kommun har haft en dialog med vissa producenter i kommunen och med den s.k. matambassadören i Uppland. Matambassadören är utsedd av landshövdingen och sporrar företagare att tillsammans uppnå visionen – Sverige det nya matlandet. När kommunen har hittat någon produkt som de vill ha bryter de ut den ur upphandlingen och lägger den utanför, såsom t.ex. ekologisk nötfärs från Upplandsbonden och stenmalet mjöl. Diskussioner har även förts med Faringe – Lövsta kött, men där har inget samarbete påbörjats ännu. Kommunen har även testat att få in vissa lokala produkter till något/några kök, men har inte hittat några producenter som har kunnat leverera.

Enköpings kommuns bitr. kostchef anser att MSR:s kriterier fungerar bra: det är en möjlighet att använda sig av dem för att ställa krav i upphandlingarna berättar hon. Upphandlingarna följs upp med ett möte en gång per år och sker även i hantera livs ett uppföljningssystem, men det är svår att följa upp och allt och det går ständigt att bli bättre på enligt bitr. kostchef i Enköpings kommun.

Enköpings kommun är intresserad av ett regionalt samarbete när det gäller upphandling, utbildningar, dialogmöten med mera för att fortsätta sitt arbete med att få in mer svensk/regional mat i de offentliga köken och därmed bidra till landsbygdsutvecklingen i kommunen. Det är väldigt viktigt att slutkunder och producenter träffas för att byta åsikter och vad som behövs för att klara av att leverera/ta emot livsmedel till den offentliga sektorn menar bitr. kostchef.

6.5.1 Knivsta Kommun

Måltidsverksamheten i Knivsta kommun serverar ungefär 3100 portioner/dag. Ca 3600 portioner för hela kommunen. Den totala summan för livsmedel kommunen köper in ligger på sju miljoner kronor/år.

6.5.2 Politiska styrning

I Knivsta kommun finns det en kostpolicy. Kostpolicyn har funnits sedan 2011-2012. Kommunen arbetar också med ett projekt som heter ”Sockerbiten”, som syftar till naturlig mat för barn, samt ”Den härliga matresan” med syftet att minska matsvinnet. Knivsta kommun har ingen definition av begreppet närproducerat. Kommentarer till kostpolicyn är att inköp av varor, däribland andelen ekologisk, styrs av kommunens upphandlingspolicy. När policyn skrevs låg andelen ekologiska livsmedel på runt 8 procent. Policyns strävan är att kontinuerligt öka den andelen. Det första delmålet 2011-2014 var på 15 procent vilket blev ca 22 procent för år 2014. Nästa mål är det nationella målet på 25 procent.

6.5.3 Resultat av bedrivet målarbete

Knivsta kommun arbetar ständigt för att öka andelen ekologiska livsmedel. I dagsläget menar kostchefen att ungefär 22 procent av pengarna läggs på ekologiska livsmedel. Kommunen arbetar bland annat för att det ska finnas tillagningskök på alla nya förskolor. Olika utvecklingsprojekt är på gång t.ex. ett där alla kök gör sin egen matsedel som kostchefen sedan går igenom. Kostchefen tillsammans med kockarna arbetar även med att ta fram nya receptidéer och matlagningsteknik för att kommunens kök ska kunna producera s.k. hemlagat. Knivsta kommun arbetar ständigt med uppföljning genom matråd med elever, olika typer av statistik och återkoppling till leverantörerna samt med uppföljningsmöten med dem. De har en strategi som de arbetar efter, följer upp och ständigt utvärderar för att det ska bli bättre.

6.5.4 Befintliga avtal

Tabell 7. Befintliga avtal Knivsta kommun

Vara	Leverantör	Avtalstid
	Martin & Servera	2014-2018
	Menigo	2014-2018
Frukt och grönt	Upplandsträdgård	2014-2018
Färsk fisk	Stora Risten	2014-2018

Upphandlingen i Knivsta kommun sker vanligtvis vart fjärde år (2+1+1 år) nästa upphandling ska vara klar om fyra år och ett år innan börjar arbetet inför den.

I de nuvarande avtalen är kycklingen är till stor del svensk. Nötkött används mest i form av färs och den är svensk, ekologiskt och kravmärkt. Äggen kommer från svenska, frigående höns. Av mejeriprodukterna är mjölken svensk och ekologisk. Frukt och grönt är blandat svenskt/importerat. Äpplena är t.ex. 100 procent svenska under perioden september t.o.m. mars. Bananerna är ekologiska och de flesta mest använda frukterna är ekologiska.

De ekologiska produkterna är bland annat: bananer, spaghetti, tomatkross, köttfärs, MSC- märkt fisk, mjölk och tunnbrännkakor. Om de ekologiska produkterna är svenska eller inte, beror helt på vad man vill ha och varför man vill ha det menar kostchefen. Vissa produkter går helt enkelt inte att producera i Sverige.

Kriterierna som Knivsta kommun har ställt upp innefattar dem från svensk djurskyddslag, samt från MSR:s kriterier. Men de har också egna krav som de ställer inför en upphandling. De följer upp kraven så gott det går, men litar också

på att leverantörerna följer kraven i största utsträckning genom s.k. leverantörsförsäkran.

6.5.5 Framtid: utmaningar och möjligheter

Kostchefen tycker att policyn har fått bra genomslag i organisationen genom många roliga projekt och mycket ”positivitet” från politikerna, men mycket handlar om pengar och att hålla budgeten i slutändan. Kostnaderna är det största hindret i arbetet med att köpa in mer svensk/regional mat anser kostchefen. Annars ser hon bara möjligheter för mer svenska/regionala i kommunen, i sitt arbete. Det vore kul att kunna säga att man har svensk mat och det är inte omöjligt, menar hon. ”Det går bland annat att köpa in svenska äpplen genom att ange den äpplesorten som kommunen vill ha” berättar kostchefen.

Kommunens kök får oftast det de beställer, men speciellt en av leverantörerna skickar ofta ersättningsprodukter. Kostchefen försöker hitta på andra lösningar om de inte får t.ex. den köttfärs som de vill ha och servera en vegetariskt rätt istället. ”Mycket handlar om att tänka nytt t.ex. att ha en så kallad köttdag, en fiskdag och resten av dagarna vegetariska” menar kostchefen.

Det har skett dialogmöten i kommunen, i samråd med LRF, inför den upphandlingen som de precis har avtalat om. Knivsta kommun hade tre träffar dit det kom lokala producenter, men de tycker att de fick ett dåligt gensvar när de väl gällde att lämna anbud. De som svarande på anbudet och vann sin varukorg var Upplands trädgård och Stora Risten. Det kan vara en kombination av tid, ork, kunskap och svårigheter att få ihop det med transporter, som gör de svårt för mindre producenter att engagera sig i att leverera till den offentliga marknaden. Det är också en utmaning för framtida upphandlingar. Kommunerna efterfrågar också ofta stora volymer och att utveckla sin livsmedelsproduktion kan innebära stora investeringar för många producenter, menar kostchefen i Knivsta kommun. En möjlighet för producenterna att komma in på den offentliga marknaden är att gå vägen genom grossisterna och t.ex. Martin & Servera arbetar för att det ska bli möjligt. En viktig sak för kostchefen är leveranssäkerhet.

Ambitionen finns att öka andelen regional/svensk mat, men kostchefen har ingen direkt lösning på hur just nu. Hon tycker att de gjort vad de har kunnat för tillfället för att få in mer svensk/regional mat i den nyligen gjorda upphandlingen. Intresset kvarstår dock för ett regionalt samarbete och LRF skulle kunna hjälpa till med t.ex. diskussioner inför upphandlingarna föreslår kostchefen.

6.6.1 Uppsala kommun

Uppsala kommun serverar 7000 måltider per dag inom förskolan, 20 000 måltider i skolor inklusive gymnasiet samt 5000 måltider på boenden och seniorrestauranger enligt kvalitetsansvarig inom kost och restaurang i Uppsala kommun. Sammanlagt köper Uppsala kommun in livsmedel för en summa kring 100 miljoner kronor/år.

6.6.2 Politiska styrning

I Uppsala kommun finns inga mål för eller policyer för svenska/regionala produkter. Uppsala kommun har däremot ett mål på att de ska uppnå 100 procent ekologiska livsmedel till år 2023, vilket är ett av åtta etappmål i miljö- och klimatprogrammet 2014-2023 för Uppsala kommun. Målet antogs 24 februari 2014. Uppsala kommun har ingen definition för närproducerat.

6.6.3 Resultat av bedrivet målarbete

Måltidsverksamheten i Uppsala kommun arbetar och planerar utifrån målet om ekologiska livsmedel, men det finns t.ex. ingen gemensam projektledare för hela kommunen. Handlingsplanen för hur målet ska uppnås är ännu inte klar och anledningen är att det är en kostnadsfråga och att utbudet av ekologiska produkter på marknaden är oviss. Enligt kvalitetsansvarig i Uppsala kommun lades 20 procent av inköpssumman på ekologiskt under 2014.

6.6.4 Befintliga avtal

Tabell 8. Befintliga avtal Uppsala kommun

Vara	Leverantör	Avtalstid
Kolonial	Menigo	2014-2018
Mejeri		2014-2018
Frukt och grönt		2014-2018
Kött och chark	Andersson & Tillman	2014-2018
Färskt bröd	Sätra bagaren	2014-2018
Färsk fisk	Stora Risten	2014-2018
Kaffe	Lindvalls kaffe	2014-2018
Dryck	Krönleins	2014-2018

Den totala volymen av de efterfrågade/inköpta produkterna gick inte att få fram förutom att mejeriprodukterna är 95 procent svenska och att kött och chark har producerats i regionen i nuvarande avtal. Kommunen hade ett lyckat dialogmöte med lokala leverantörer innan upphandlingsarbetet startade, med ett femtiotal besökare. De hade också inbokade besök på plats med potentiella leverantörer och gjorde studiebesök hos producenterna. Det har däremot inte skett någon utbildning för de nya leverantörerna till Uppsala kommun.

Summan som läggs på svensk/importerad mat är från huvudgrossist 50 procent i kronor räknat. I de nuvarande avtalen varierar det om de ekologiska produkterna är svenska eller inte beroende på produkt.

Kraven som Uppsala kommun har ställt är MSR:s avancerade djurskyddskrav i kött- och charkupphandlingen och MSR:s krav i de övriga upphandlingarna. De som arbetar inom kost och restaurang i Uppsala kommun har inte möjlighet att personligen kolla upp att kraven följs, utan måste lita på deras leverantörer att de följer kraven. Vissa ekologiska produkter kan ibland vara slut, t.ex. tomatkross, bananer och mjölk.

6.6.5 Framtid: utmaningar och möjligheter

Ett hinder i kommunen är att man menar att man enligt LOU inte kan fråga efter svensk/regional mat i upphandlingen. Ett annat hinder är att de volymerna som efterfrågas inte finns i regionen. Ett problem är också att det inte finns någon samlastningscentral i Uppsala. Det har tidigare funnits en diskussion om en samlastningscentral. Det finns ett gemensamt kommunförråd, men det är till för andra typer av varor än livsmedel. Diskussionen om en samlastningscentral "lades på is" och inget avslut har gjorts.

En utmaning är också att det är kunderna som driver frågorna om att öka andelen svensk regional mat i kommunen. De får ibland frågor kring svenskt och närproducerat framförallt från föräldrar berättar Sara och det är ju kul att kunna berätta att kött och chark är lokalproducerat. Däremot har inte den betalande kunden ställt några krav på svenska eller närproducerade livsmedel.

En möjlighet till att få in mer svensk/regional mat är att dela upp upphandlingarna i mindre varugrupper anpassade efter landsbygdens produktion. Då skulle upphandlingen kunna vara ett sätt att påverka landsbygdsutvecklingen i kommunen menar Sara, som arbetar som kvalitetsansvarig inom kost och restaurang i Uppsala kommun. Genom att ha en aktiv dialog mellan kommunen och lokala företag kan små företag våga svara på anbud menar hon.

6.7.1 Västerås stad

Västerås stad serverar i dagsläget ca 18 000 måltider per dag inom förskola och skola och ca 1000 måltider per dag inom äldreomsorgen. Sammanlagt köper kommunen in livsmedel för en summa av 80 miljoner kronor per år.

6.7.2 Politisk styrning

Västerås stad har riktlinjer för inköp och upphandling av livsmedel. Ett arbete med att få fram en måltidspolicy pågår också. Riktlinjerna för inköp och upphandling

antogs juni 2013 och projektet "Framtidens mat" startade 2011 med slut 2014 men projektet fortgår. Tanken är att "Framtidens mat" ska bli ett arbetssätt som kommunen ska arbeta efter framöver. Riktlinjerna innehåller bland annat ett mål på 50 procent ekologiska livsmedel till 2015. Västerås stad har även en vision om att köpa in 100 procent ekologiska livsmedel i framtiden. Västerås är också en så kallad "Fairtrade city", vilket bland annat innebär att staden ska kunna erbjuda vissa varor som är etiskt märkta. Riktlinjerna innehåller också information om den s.k. S.M.A.R.T-modellen, som ska ligga till grund för ett hållbart förhållningsätt kring mat och livsmedel i kommunens verksamheter. S.M.A.R. T står för större andel vegetabilier, mindre utrymme för "tomma kalorier", att andelen ekologiskt ökas, att rätt kött- och grönsaksval görs samt transportsnålhet. Västerås stad har ingen definition på vad närproducerade livsmedel innebär.

6.7.3 Resultat av bedrivet målarbete

Det finns handlingsplaner för hur de strategiska målen ska uppnås i skolorna och inom äldreomsorgen och arbetet har fått genomslag i organisationen. Det serveras närmare 50 procent KRAV-märkta och ekologiska livsmedel i skolorna, men det är främst på de enheterna som är med i "Framtiden mat". 45 procent av inköpssumman läggs på ekologiska livsmedel inom förskola/skola och 25 procent inom äldreomsorgen.

6.7.4 Befintliga avtal

Tabell 9. Befintliga avtal Västerås kommun

Vara	Leverantör	Avtalstid
Huvudgrossist	Menigo	2+1+1 förlängd till nov 2015
Frukt och grönt	Mälardalens frukt och grönt	2+1+1 klar våren 2014

Tabell 10. Volym 2013

Vara	Volym kg	Andel svenskt kg
Nötkött	78000	74100
Fläskkött	19122	-
Fågel	44257	-
Grönsaker	353857	-
Frukt	300678	Äpplen 4500
Potatis	301371	-
Ägg	33371	-
Mejeriprodukter (ost ej med)	939724	-
Köttprod	173659	-
Fågelprod	20561	-

Av det kött som köps in i Västerås stad är cirka 70 procent svenskt. Det nötkött som köps in är framförallt köttfärs och grytbitar och kommer från Magnus Åstrand i Ramnäs och är naturbeteskött. Det förekommer både svenska också importerade livsmedel då allt inte går att producera i Sverige.

De krav som har Västerås stads ställt i upphandlingarna är miljö- och djurskyddskrav utifrån Västerås stads riktlinjer för inköp och upphandling av livsmedel. Det innebär att lagstiftning och stadens styrdokument anger en lägsta nivå för krav som ska ställas vid upphandling, vilket i sin tur innebär att högre krav kan ställas i varje enskild upphandling. Krav ska ställas med åt S.M.A.R. T och stadens mål som ledstjärnor. Vid upphandling ska krav om djurskydd ställas, som minst motsvarar svensk djurskyddslagstiftning. För upphandling av ekologiska livsmedel gäller EG-förordningen 834/2007 om ekologisk produktion som lägsta nivå och kompletteras med några spetskrav. Alla krav som ställs i upphandlingarna ska kunna följas upp och det ska finnas en plan för hur uppföljning ska ske. KRAV-märkta och ekologiska produkter följs upp speciellt noga i Västerås stad. Framtidens mat följer också upp avtryck i koldioxidutsläpp, men bara hälften av enheterna är med i det projektet. "Framtidens mat", som koststrategen är projektledare för, har också rekommendationer att t.ex. följa en säsonglista för att anpassa de varor som köps in efter vad som har producerats efter årstid.

6.7.5 Framtid: utmaningar och möjligheter

LOU en stor utmaning enligt koststrategen i Västerås stad, eftersom det inte går att ställa krav på att maten ska vara svensk eller regionalt producerad enligt LOU, då det kan anses som diskriminerade. En annan stor utmaning är att veta vilken inriktning den politiska styrningen i kommunen, kommer att ha, speciellt efter valet hösten 2014. Ersättningsprodukter är också något Västerås stad ser som en utmaning: även fast kommunen har beställt specifika produkter är det inte säkert att de får det de har beställt och det händer att det kommer ersättningsprodukter.

Västerås stad arbetar redan mycket med att maten ska vara svensk, men ambitionen att den ska vara regional arbetar man med genom att kolla på hur andra har gjort t.ex. i Älmhults kommun den s.k. Älmhultsmodellen. Möjligheterna för mer svenskt/regionalt producerade livsmedel skulle kunna vara om det gick att göra förändringar i upphandlingsförfarandet. Om det fanns ett optimalt upphandlingsförslag som gick att kopiera hade det varit värt mycket, menar koststrategen i Västerås stad. Att det finns en politisk enighet i kommunen är en förutsättning för att det ska hända något i arbetet med de 131 olika punkter, där "Framtidens mat" är en av dem, liksom målet om att maten ska vara ekologisk. Det är också avgörande att de som arbetar med "Framtidens mat" driver frågorna

om svensk/regionala livsmedel framåt samt att avdelningscheferna och kockarna, som bland annat anpassar sig efter säsongsguiden, är engagerade i sitt arbete. Meningen med projektet är att det ska genomsyra hela verksamheten. Personalen ska bli mer involverad i upphandlingsprocessen och de har möjlighet att välja från inköpslistan i det dagliga arbetet. Västerås stad använder sig av e-inköpssystem i dagsläget.

Ett projekt är förhoppningsvis på gång angående en samordnad varudistribution. Det har gjorts en första utredning av det. Upphandlingen skulle kunna påverka landsbygdsutvecklingen i kommunen om det fanns en samordnad varudistribution. En samordnad varudistribution skulle underlätta för en mindre producent att leverera livsmedel till en adress istället för till t.ex. 300 adresser. Mindre producenter: "skulle de kunna vara med och tävla på marknaden", enligt Sofia som arbetar som koststrateg i Västerås stad, och därmed skulle de egna företagen i kommunen eventuellt kunna gynnas.

Det har inte skett några speciella dialogmöten i kommunen, förutom en konferens i Sala där temat var: "Vi vill handla lokalt". På konferensen var det många olika företrädare med såsom Menigo, producenter, kostchefer och inbjudna gäster från England för att berätta hur de arbetar med att upphandla lokala produkter. Det vore väldigt intressant att ha en dialog med producenterna om huruvida kommunen kunde välja vissa produkter som skulle vara från regionen och ta reda på om det är möjligt att de kunde producera tycker koststrategen i Västerås stad. Att ha ett regionalt samarbete är spännande och bra med nätverkande, men det måste ge mer konkreta förslag menar Sofia.

6.8.1 Sala kommun

I Sala kommun serveras det ca 5300 måltider/dag fördelat på: förskolor 700 måltider/dag, skolor 4000 måltider/dag, äldreboenden 600 måltider/dag och övriga pedagogiska måltider samt måltider för anhöriga som är på besök. Summan Sala kommun köper in livsmedel för ligger på 17 miljoner kronor/år.

6.8.2 Politisk styrning

I Sala kommun finns en upphandlingspolicy samt riktlinjer för upphandling. Upphandlingspolicyen är beslutad om 2009-11-26 och riktlinjerna för upphandling i Sala är antagen 2012-03-08. I upphandlingspolicyen står bland annat att vid all upphandling skall särskild hänsyn tas till den lokala marknaden. Det står också att de lokala leverantörerna ska ha möjlighet att vara med och lämna anbud samt att vid upphandling av livsmedel ska ekologiska och närproducerade livsmedel, om möjligt, prioriteras. Definitionen på närproducerat är livsmedel producerade i Sala kommun eller Mälardalen. Målet är att ekologiska livsmedel ska öka för varje år

och att de 2015 ska uppgå till minst 28 procent. Något mål för andel närproducerat finns inte i Sala kommun.

6.8.3 Resultat av bedrivet målarbete

Genom arbetet att följa policys har kommunen till viss del fått ekologiska och närproducerade livsmedel på anbud. Alla inköp som görs ska följa den aktuella matsedel och förutbestämda livsmedel på anbud. De inköpta livsmedlen kontrolleras sedan genom uppföljning i systemet ”Hantera livs”, uppföljning av hur mycket livsmedel som är köpt utanför anbud t.ex. Genom att det finns policydokument arbetar kommunen strategiskt med att öka andelen närproducerat och ekologiskt. Dock finns ingen handlingsplan på hur arbetet ska gå till. Hur mycket ekologiskt och närproducerat som köps in följs upp i Hantera.

6.8.4 Befintliga avtal

Upphandlingen i Sala kommun är delad i olika varugrupper och sker vanligtvis vart fjärde år. De nuvarande avtalen löper ut i mars och oktober 2015, därefter startar nya upphandlingar.

Tabell 11. Volymer

Vara	Volym kg	Andel svenskt kg	Import kg	Andel svenskt%
Potatis	53724	16703	37021	31
Potatis prod.	1944	1159	785	59
Ägg	4261	3057	1204	71
Ägg prod.	789	315	474	40
Frukt/bär	37727	180	37224	0,50
Grönsaker	82811	6063	55352	7,30
Mejeri	197549	190290	7259	96
Kalkon	2164	766	1398	35
Kyckling	8138	2428	3096	30
Gris	7005	1526	5479	22
Nöt	12001	7901	4100	66

Kraven som Sala kommun ställt på djurskydd inför den befintliga upphandlingen är: MSR:s baskrav. Dessutom ska ett urval namngivna produkter som ingår i det offererade sortimentet uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/20072 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter. Sedan tillkommer generella krav samt kvalitetskrav enligt Sala kommun.

6.8.5 Framtid: utmaningar och möjligheter

Lagstiftningen kring offentlig upphandling för att köpa in svensk/regional mat ses som snäv idag enligt måltidschefen i Sala kommun. Det finns däremot en politisk enighet, vilket ger goda möjligheter att sätta mål som främjar regional mat.

Kommunen har även en samsyn när det gäller att öka andelen svensk/regional mat och en möjlighet är att göra det genom den s.k. ”Älmhultsmodellen” menar hon.

En utmaning inför framtiden är att kraven som ställs i upphandlingarna inte följs upp mer än när det kommer felaktiga varor. Måltidschefen i Sala kommun berättar att de bidragande faktorerna till att det är svårt att följa upp kraven är ekonomi, tid och avstånd då det oftast saknas resurser till det arbetet.

En annan utmaning inför kommande upphandlingar är att i dagsläget har kommunen mest stora grossister och kommunen har haft svårt att öppna upp för producenter i regionen. Det har inte förekommit några dialogmöten med producenter, men kommunen är absolut intresserad över att ha det och ser möjligheter i det fortsatta arbetet med att köpa in mer svensk/regional mat. Stöd i form av utbildning och kompetensutveckling är alltid bra att få menar måltidschefen. Sala kommun är intresserad av ett regionalt samarbete i form av utbildning och genomgång av goda exempel. Genom upphandlingspolicyn anser sig kommunen sig sträva efter att påverka landsbygdsutvecklingen positivt och när det gäller frågan om distribution och samlastingscentral är en utredning på gång.

7 Slutsatser

Syftet med detta examensarbete har varit att ge en bild av nuläget i några av Mälardalens kommuner avseende inköp av svenska/regionala livsmedel inom den offentliga upphandlingen. Undersökningen av de åtta kommunerna visar att det finns många som har ett intresse och engagemang för att få in mer svensk/regional mat i den offentliga upphandlingen. Det är något som krävs för ett långsiktigt arbete enligt analysen i Halland (LRF Halland, 2014).

7.1 Kartläggning av inköp

När det gäller kartläggningen av inköpta volymer av och belopp för olika produkter samt hur nuvarande avtal med leverantörer ser ut av livsmedel i de åtta kommunerna har det varit svårt att få fram statistik från alla kommuner. Det har också varit svårt att få fram hur stor del av de olika produkterna som är svenska/regionala respektive importerade. Det material som trots allt tillhandahållits av kommunerna visar dock att av de olika produkterna som undersökts i de intervjuade kommunerna – gris, kyckling, nötkött, ägg, mejeriprodukter, frukt och grönt samt potatis – är det framförallt nötkött, fläskkött samt ägg och mejeriprodukter som är svenska/regionala. Anledningen till att det inte är en lika stor andel svenska/regionala produkter, bland de övriga produkterna, är bland annat att de är svåra att få tag på eller att säsongen för frukt och grönt är kortare i Sverige än i andra länder. En annan anledning är att det i många kommuner ställs krav på att t.ex. potatisen som köps in måste vara tvättad, vilket gör det svårare för mindre producenter, som inte har möjligheten att tvätta den, att lämna anbud. Andra producenter kan också sakna möjligheter att lämna anbud på den specifika volym som efterfrågas.

De vanligaste ekologiska produkterna i de undersökta kommunerna är nötkött och mjölk, de produkterna har också svenskt ursprung. Andra vanliga ekologiska produkter är bananer och tomatkross. Det varierar, i de intervjuade kommunerna,

om de ekologiska produkterna är svenska eller inte. Många av kommunerna satsar bland annat på MSC-märkt fisk som inte är svensk. Vissa efterfrågade produkter går heller inte att producera i Sverige, som exempelvis bananer. Det handlar också om vilka mål och riktlinjer kommunerna arbetar efter i upphandlingen av livsmedel.

7.2 Beslut och strategier

När det gäller politisk styrning, beslut och strategier har det i intervjuerna framkommit att de flesta undersökta kommunerna har någon form av politiska styrdokument att följa när det gäller offentlig upphandling. Styrdokumentet finns i form av: riktlinjer för inköp och upphandling av livsmedel, kostpolicys och olika typer av miljöprogram. Dock finns det få ställningstaganden angående om livsmedlen som köps in ska vara svenska/regionala.

Flera kommuner talar om att de vill öka andelen närproducerade produkter, men det finns få policys om närproducerade livsmedel och sällan någon definition om vad närproducerat är. Den enda kommunen som har definierat vad närproducerat innebär är Sala kommun. Definitionen av närproducerat är livsmedel producerade i Sala kommun eller Mälardalen. Intervjupersoner i andra kommuner menar att kommunerna inte kan formulera en definition när det gäller närproducerat eftersom lagen om offentlig upphandling innefattar hela EU.

Det har också visat sig att merparten av de intervjuade kommunerna har ett speciellt mål om att en viss andel av livsmedlen ska vara ekologiska, allt från 5 till 100 procent. Ingen kommun har dock nått högre än till 50 procent ekologiska livsmedel. Flera av de undersökta kommunerna saknar en handlingsplan för hur de mål om ekologiska livsmedel som satts upp ska uppnås. Genomsnittet av målet om andelen ekologiska livsmedel ligger på 27,3 procent i Skolmatens vänners undersökning (2014). Enligt Skolmatens vänner kan en förklaring till att det är svårt att uppnå en högre andel ekologiska varor vara att det är dyrare eller svårare att få tag på då utbudet är begränsat. Det senare kom i intervjun fram som ett problem, när det gäller hur målet på 100 procent ekologiska livsmedel ska nås i Uppsala kommun. Precis som i tidigare studier Landsbygdsnätverket (2013) och LRF Halland (2014) har det visat sig att det är av stor betydelse om det finns t.ex. en kostpolicy med klara riktlinjer att arbeta efter, som är beslutad om på högsta politiska nivå, som kan utgöra ett bra stöd för en upphandlare. För att upphandla mer svensk/regional mat krävs tydliga politiska beslut och riktlinjer och helst också handlingsplaner som visar på hur målen ska nås.

7.3 Hinder

Under intervjuerna med de åtta kommunerna nämns LOU många gånger som ett hinder när det kommer till upphandling, på grund av att det inte går att ange att livsmedel som efterfrågas ska vara svenska/regionala.

Ett problem som har kommit upp i intervjuerna är att det är svårt att hinna med att arbeta med uppföljning av alla krav som ställts i upphandlingarna. Ibland skickas ersättningsprodukter istället för det som beställts, vilket innebär att t.ex. kött som beställts med speciella krav byts ut något som kommunerna inte är nöjda med. Svårigheterna att följa upp resultat av bedrivet arbete är ofta att det saknas tydliga definitioner på t.ex. vad närproducerade livsmedel innebär.

Det har framkommit i intervjuerna att ett hinder till att livsmedelsproducenter inte lägger anbud till kommuner kan vara att de saknar kunskap om hur den offentliga upphandlingen går till i kombination med bristande tid och ork. Kommunerna har inte heller den kännedom om vilka producenter som eventuellt skulle kunna vara med i en upphandling vilket kan vara en bidragande faktor till svårigheter till att upphandla svensk/regional mat.

Under de dialogmöten som förekommit i flera av de intervjuade kommunerna har bland annat bristande logistiklösningar kommit fram som ett problem. Det finns ännu ingen direkt samordnad varudistribution i någon av kommunerna. I vissa kommuner har inte frågan tagits upp bland politikerna. I andra kommuner har utredningar inletts för att se om det är möjligt att få till samordnade varudistributioner.

Intervjuerna visar också att mycket i slutändan handlar om pengar och att det är svårt att följa den budget som finns för kommunerna om det ska köpa in svenska/regionala produkter. Enligt Skolmatens vänners undersökning (2014) ligger summan för en skolmåltid i snitt på 9.98 kronor i de kommunala grundskolorna.

7.4 Möjligheter

Trots dessa hinder har många kommuner ändå hittat ett sätt att förhålla sig till LOU och börjar se möjligheter i att få in svenska/regionala produkter i den offentliga upphandlingen.

I en upphandling finns det mängder av krav som kan ställas och de kan uttryckas på olika sätt. En form av kvalitetskrav är högre miljö och djurskydd.

Miljöstyrningsrådets (MSR) baskrav med kriterier gällande miljö och djurskyddskrav är krav som fungerar att ställa i en upphandling enligt de intervjuade kommunerna och ställs framförallt på kött. Den enda kommun som ställt högre krav är Uppsala, de har även ställt MSR:s avancerade djurskyddskrav i sin kött- och charkupphandling. Flera av de andra intervjuade kommunerna vågar inte ställa högre krav på grund av att de är rädda för att bli överprövade. Många av kommunerna har även egna krav som tillkommer och när det gäller ekologiska produkter är det vanligt att de ska följa EG förordningen 834/2007. Precis som Landsbygdsnätverkets rapport (2013) och LRF:s rapport från Halland (2014) poängterar är väl genomarbetade kravspecifikationer av stor vikt inför en upphandling. Något som också framkom i intervjuerna var att genom tydliga kravspecifikationer kan kommunerna höja kvaliteten på den maten som köps in till den offentliga sektorn.

De flesta kommunerna som har intervjuats, har på något sätt försökt dela upp upphandlingarna för att på så sätt försöka få in mindre producenter i den offentliga upphandlingen. Det är grossisterna Martin & Servera och Menigo som är huvudgrossisterna hos de intervjuade kommunerna och vissa av kommunerna ser det som ett problem med alltför uppdelade upphandlingar. I de goda exemplen från Dalarna nämns dock att det kan vara viktigt att dela upp upphandlingarna samt att dela upp dem på så vis att det inte är nödvändigt för en producent att leverera alla ekologiska varor – som både bananer och nötkött. Det kan alltså vara bättre att dela upp det så att det är möjligt att lägga anbud på enbart ekologiskt nötkött samt att det finns en möjlighet att leverera till enbart ett par kommunala enheter. I Uppsala kommun anses att möjligheten att dela upp upphandlingar, efter landsbygdsens produktion, skulle kunna vara ett sätt att påverka landsbygdsutvecklingen. På så sätt skulle fler och mindre producenter ges möjlighet att kunna vara med i den offentliga upphandlingen.

Flera av kommunerna nämner att om det skulle finnas lösningar på logistiken, såsom samordnade varudistributioner, skulle det kunna bidra till landsbygdsutvecklingen i kommunen, genom att bland annat skapa arbetstillfällen och upprätthålla öppna landskap. Andra möjligheter för mindre producenter att är att gå via grossisten, Martin & Servera som arbetar för att få in fler regionala produkter till offentliga kök.

Det finns också andra möjligheter, en av kommunerna bland de intervjuade, som har kommit ”en bit på vägen” är Västerås stad, som prioriterar svenska råvaror genom projektet ”Framtidens mat”. I Projektet fokuserar kommunerna på att köpa in produkter som producerats efter säsong i Sverige. Att få kommunerna att säsongsanpassa maten skulle kunna vara ett alternativ för att köpa in mer av de

livsmedel som produceras efter säsong i Sverige och också vad som går att odla i närområdet och därmed också eventuellt få fler att arbeta med livsmedelsproduktion. Att säsongsanpassa maten kan vara ett sätt att värna om det svenska lantbruket, ta hänsyn till miljön och stärka näringslivet i Mälardalen. Knivsta kommun, som också har ett utvecklat arbete för lokal/regional mat, planerar om matsedlarna och strävar efter att bygga tillagningskök på alla nya förskolor som byggs. De satsar också på mer ”grönt”, mindre kött, att minska svinn och att laga mat efter säsong. Flera av de intervjuade kommunerna arbetar också med att försöka involvera elever och personal genom att ha en aktiv dialog i matsalen och sprida information om vart maten kommer ifrån. Om barnen får besöka gården där maten kommer ifrån i tidig ålder, kan det påverka deras syn på livsmedelsproduktion och de värden svensk/regional mat medför. På så sätt kan medvetenheten om svensk livsmedelsproduktion höjas.

När det handlar om offentlig upphandling av livsmedel är det många parter inblandade: allt från politiker till kostchefer, upphandlare och producenter. Det är även kockar och slutligen någon som ska äta maten som serveras i offentliga restauranger. För att det ska vara möjligt att servera säker och god mat producerad enligt de lagar och krav som finns i Sverige – och som är många gånger högre än i andra länder – är det lättare att lyckas om det finns en dialog mellan alla berörda parter (LRF Halland, 2014). Södertälje är en av de undersökta kommunerna som har haft någon form av dialog eller försökt bjuda in till dialog med mer eller mindre lyckade resultat. Det är först när alla förstår varandras önsknings- och förutsättningar som det är möjligt för kostchefer att ställa krav och producenter att våga lämna anbud, enligt rapporten *Mer halländsk mat i offentlig upphandling* (LRF Halland, 2014). Rekommendationer från Vallentuna kommuns marknadsundersökning är att ha ett uppstartsmöte för att ta reda på vilka produkter som är möjligt att köpa in regionalt och få reda på när och var produkten ska levereras (Jansson & Westberg, 2012). Ett tips från marknadsundersökningen är också att börja med fungerande logistik för produkterna potatis, rotfrukter, frukt och grönt och därefter produkterna ägg, mejeri och slutligen kött, då det ställs högre krav på den produktgruppen med bland annat obrutna s.k. kylkedjor.

Kommunerna behöver en förståelse för livsmedelsproducenternas förutsättningar att de t.ex. bara kan lämna en viss volym till några enheter och livsmedelsproducenterna behöver få information om hur det kan ges möjligheter att lämna anbud i en offentlig upphandling som inte blir överprövad. Kommunerna efterfrågar bland annat utbildningar och kompetensutveckling inför kommande upphandlingar. Avtalen varar vanligtvis i ungefär 4 år och det gäller att vara ute i god tid inför kommande upphandlingar. Det gäller att fånga in de kommuner och livsmedelsproducenter som är intresserade av att samarbeta och

diskutera de hinder och möjligheter som finns med bland annat logistiken. Producenter som har lämnat anbud kan dela med sig av sina erfarenheter och de som är nyfikna på hur det går till kanske hittar producenter att samarbeta med.

7.5 Sammanfattande slutsatser

Mina sammanfattade slutsatser av arbetet vill jag rikta till LRF som arbetar till stor del med påverkansarbete. Mina råd i det fortsatta arbetet med att öka andelen svensk/regional mat i offentlig upphandling i Mälardalen är att:

- Arbeta med att införa kostpolicys med tydliga kvalitetskrav (MSR-krav)
- Arbeta för uppdelade upphandlingar
- Arbeta för logistiklösningar (samordnad varudistribution)
- Skapa möten för livsmedelsproducenter och beslutsfattare

Referenslista/References

Litteratur

- Kvale, S & Brinkmann, S. (2009): *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur.
- Holme, I.M., Solvang Krohn, B., 1996. *Forskningsmetodik – Om kvalitativa och kvantitativa metoder*. Lund: Studentlitteratur.
- Teorell, J & Svensson, T. (2007): *Att fråga och att svara. Samhällsvetenskaplig metod*. Malmö: Liber.

Källor

- Jansson, L & M. Vestberg, C. (2012): *Marknadsundersökning inför kommande livsmedelsupphandling i Vallentuna kommun – en förstudie*.
- Lantbrukarnas riksförbund. (2010): *Nya vägar till matmarknaden – utveckling av LRF:s livsmedelsstrategi*. Lantbrukarnas riksförbund.
- Landsbygdsnätverket. (2013): *Högre kvalitet på livsmedel i offentliga kök – kartläggning av utvecklingsarbete*.
- LRF Halland. (2014): *Halländsk mat i offentlig upphandling*. Lantbrukarnas riksförbund.
- Lyckhage, G. (2012): *Den offentliga måltiden – att vara leverantör till offentlig sektor*. Lantbrukarnas riksförbund.
- Ryegård O. (2012) *Offentlig marknad för livsmedel i Sverige samt import av livsmedel till aktörer i offentlig sektor*. Lidköping: Agroidé.
- Skolmatens vänner (2014) *Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmåltidsverksamheten i förskolan, grundskolan och gymnasiet*.

Internet

Göteborgsposten 2014

<http://www.gp.se/nyheter/debatt/1.2487873-infor-forbud-mot-import-av-antibiotikakott> 2014-09-16

Konkurrensverket 2014

<http://www.konkurrensverket.se/upload/Filer/Trycksaker/Infomaterial/Upphandlingsreglerna.pdf>
2014-10-06

Livsmedelsverket 2015

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/> 2015-01-26

Lantbrukarnas riksförbund 2014

<http://www.lrf.se/politikochpaverkan/marknad-och-mervarden/offentlig-upphandling/> 2014-12-18

Lantbrukarnas riksförbund 2015a

<http://www.lrf.se/politikochpaverkan/marknad-och-mervarden/mervarden/> 2015-02-19

Lantbrukarnas riksförbund 2015b

<http://www.lrf.se/politikochpaverkan/marknad-och-mervarden/ekologiskt/> 2015-02-19

Miljöstyrelsen 2014

<http://www.msr.se/sv/Upphandling/Kriterier/Livsmedel/Kott/> 2014-12-18

Regeringen 2014

<http://www.regeringen.se/sb/d/3039> 2014-12-18

SVT 2014

<http://www.svt.se/nyheter/regionalt/sydneytt/var-femte-kottpaketet-smittat> 2014-09-24

Älmhult 2014

<http://www.almhult.se/nyhetsarkiv/nyheter/almhultforstilandetmeduniklivsmedelsupphandlinglaterupphandladpartnerhittarattkotttillkommunenskok.5.3f8e49eb148c29796344c90c.html> 2014-10-15

Lagar

SFS 2007:1 091 Lag om offentlig upphandling

Informanter

Pirjo Gustafsson Lantbrukarnas riksförbund Dalarna - november 2014

Pernilla Thalén Kostkonsulent/ TS Kostchef Sigtuna kommun - juni 2014

Elin Waltersson Resultatchef Södertälje kommun - juni 2014 kompletterad november 2014

Ingrid Fuchs Kostchef och Siv Lantz Upphandlare Vallentuna kommun - oktober 2014

Petra Björklund Biträdande kostchef Enköpings kommun – november 2014

Ingela Nannström Kostchef Knivsta kommun - november 2014

Sara Nygårdh Kvalitetsansvarig Uppsala kommun - oktober 2014

Sofia Hägg Jegebäck Koststrateg Västerås stad - oktober 2014

Emelie Eriksson Måltidschef Sala kommun - november 2014

Bilagor

Bilaga 1 Intervjuformulär

Svensk/regional mat i offentlig upphandling

Inledning

Hej!

Jag heter Helena Friis och läser till agronom på SLU och skriver mitt exjobb under hösten 2014, med hjälp av LRF Mälardalen. Planen är att kartlägga hur det ser ut med andelen svensk/regional mat i offentlig upphandling i några kommuner i Mälardalen. Tanken är att identifiera hinder/problem och möjligheter hos de kommuner som vill öka andelen svensk/regional och se om de är intresserade av en kontakt med LRF i frågor rörande offentlig upphandling med livsmedel.

Intervjufrågor till kommuner i region Mälardalen

Namn:

Befattning:

Kontaktuppgifter:

Bakgrundsinformation

1. Hur många måltider serveras i kommunen idag uppdelat på?
 - Förskolor
 - Skolor
 - Äldrevårdsinstitutioner
 - Annat?
2. Hur stor summa köper kommunen in livsmedel för?
3. Hur stor är den totala volymen av produkterna:
 - Gris
 - Kyckling
 - Nöt
 - Ägg
 - Mejeriprodukter
 - Fukt och grönsaker

- Potatis?
4. Hur stor andel i % av summan eller volymen (?) läggs på svensk/ importerad mat?
 - Gris
 - Kyckling
 - Nöt
 - Ägg
 - Mejeriprodukter
 - Fukt och grönsaker
 - Potatis?
 5. Hur mycket av pengarna läggs på ekologiskt respektive närproducerad mat?
 6. Är de ekologiska produkterna svenska eller importerade, eller varierar det beroende på produkt?

Politiska mål

7. Finns det politiska mål eller policyer för upphandling av svenska/regionala respektive ekologiska livsmedel till kommunens verksamheter? Vilka policys finns? Vad heter de och var kan jag hitta dem?
8. Vad innehåller de? Citera eller sammanfatta de viktigaste delarna. Skicka gärna över citat eller policydokument.
9. Har kommunen en definition av begreppet närproducerat? Hur lyder den?
10. Hur skulle upphandlingen kunna påverka landsbygdsutvecklingen i kommunen?

Resultat av bedrivet arbetet

11. Om det finns mål som gäller att öka andelen svenska/regionala produkter/närproducerade, vilket resultat har kommunen uppnått idag?
12. Har ni en systematisk uppföljning av att de inköp som görs följer policyn?
13. Hur länge har målen funnits?
14. Har de fått genomslag i organisationen? Isf hur?
15. Vilka delar av organisationen har en handlingsplan för hur målen ska uppnås?
16. Om inte, vilka är hindren? (Varför?)

Befintliga avtal

17. Hur ser er upphandling för livsmedel ut idag?
Är den samlad eller delad?

Hur specificerad är den?

Hur ofta sker upphandlingen?

När sker den nästa gång?

18. Har ni ställt miljö- och djurskyddskrav? Isf vilka?

19. Har ni använt kriterier eller rådgivning från Miljöstyrningsrådet? Isf vilka?

20. Hur har ni följt upp kraven? Finns det några problem?

21. Får ni det ni beställer av produkterna?

- Gris
- Kyckling
- Nöt
- Ägg
- Mejeriprodukter
- Fukt och grönsaker
- Potatis?

22. Finns det en volymgräns för produkterna för att en leverantör ska kunna antas?

- Gris
- Kyckling
- Nöt
- Ägg
- Mejeriprodukter
- Fukt och grönsaker
- Potatis?

23. Innefattar era nuvarande avtal mat som har producerats i regionen?

Hur stor andel?

(Vilka produkter är det?)

24. Finns det exempel där kommunen har lyckats öppna upp för producenter i regionen, berätta! Hur gjorde ni?

25. Har det skett dialogmöten med lokala producenter och livsmedelsföretag?
Isf hur många? Hur många kom?
(Har det genomförts någon utbildning för nya leverantörer?)
26. Om inte, skulle ni vara intresserade av att ha dialogmöten med producenterna?

Framtid

27. Vad ser ni för hinder/möjligheter för att köpa in svensk/ regional mat idag?
28. Finns det en politisk enighet som ger förutsättningar för en gemensam målsättning? Kan enigheten vara bestående? (Kan man bara spekulera om.)
29. Vem driver frågorna om att öka andelen svensk/ regional mat i er organisation?
30. Finns det en samsyn mellan politiken och verksamheten då det gäller att öka andelen svensk/ regional mat?
31. Finns det en ambition att förändra upphandlingen för att få in mer svensk/regional mat i kommunen? Isf på vilket sätt?
32. Finns det en plan för att involvera personalen? Isf hur ser den ut?
33. Finns det en plan för att involvera förskolebarn, elever, boende på äldreomsorgsinstitutioner eller andra aktörer? Isf hur ser den ut?
34. Har ni några tankar på e-inköpssystem?
35. Hur tänker ni angående distribution, samlastningscentral mm?
36. Finns det något stöd som skulle underlätta för er att öka andelen svensk/ regional mat i era upphandlingar (mallar för upphandlingsunderlag, utbildning om vilka krav som kan ställas osv, kontakt med odlare, tips om uppföljningskriterier osv)?
(Helt enkelt erbjuder viss kompetensutveckling från t.ex. LRF.)
37. Är ni intresserade av ett regionalt samarbete när det gäller upphandling, utbildningar, dialogmöten med mera?
38. Finns det någon mer jag kan intervjua i kommunen som är insatt i ämnet?

Bilaga 2 Sammanfattningar kommuner

Tabell. Sammanfattning Stockholms län

Sammanfattning Stockholms län	Sigtuna kommun	Södertälje	Vallentuna kommun
Antal Portioner/ upphandling i kr	7000 luncher per/dag Summa 25-30 mkr/år	23,000 per/dag Summa 47 mkr/år	4500 per/dag Summa 12 mkr/år
1a. Politisk styrning - Mål eller policy om närproducerat	Ja kommunen vill att de ska öka andelen närproducerat	Ja, de finns en ambition att öka andelen närproducerat sedan 2012	Nej
1b. Definition närproducerat	Nej	Nej	Nej
1c. % om ekologiskt	30 % sedan 2009	60 % sedan 2009	Nej
1d. Styrdokument	Servicedeklaration Måltider inom skolan och förskolan i Sigtuna kommun	Kostpolicy samt ett miljöprogram 2013-2016	Miljöpolicy samt förhoppningsvis en kostpolicy på gång
2. Uppnådda mål i dagsläget	30 % ekologiskt i kr, 40 % mätt i kg	69,7 % svenskt kött och 46 % ekologiskt	
3a. Delade upphandlingar	Ja	Ja	Ja
3b. Nuvarande produkter från regionen		Griskött, hönskött, ekologiskt mjölk, färskt bröd, tårter, glass och cerealier	
3c. Andel svensk gris, kyckling, nöt, ägg, mejeriprodukter, frukt och grönt samt potatis		69,7% fläsk och nöt sammanlagt av produkterna 54,1 %	
3d. Dialog producenter/livsmedelsföretag	Försök har gjorts med hjälp av näringslivs enheten	Ja	Ja, marknadsundersökning inför kommande livsmedelsupphandling i Vallentuna kommun- en förstudie 2012
3e. Kartläggning producenter	Nej	Ja	Ja, se svar ovan
4. Ställda miljökrav och djurskyddskrav	MSR:s baskrav	MSR:s baskrav	Lagkrav som behövs och utgår från MSR:s baskrav
5. Logistiklösningar		Arbetet är igång med en samlingscentral i Södertörn för 9 kommuner där Södertälje är en av dem	Inga diskussioner förs om samlingscentral i kommunen
6. Intresse av stöd från LRF	Ja	Ja, LRF skulle kunna ha workshops i hur upphandlingsprocessen går till	

1. Det finns någon form av styrdokument i kommunerna, i Sigtuna och Södertälje kommun finns det en ambition att öka andelen närproducerat och samtidigt mål på att ha 30 % ekologiskt i Sigtuna och 60 % ekologiskt i Södertälje.
2. Södertälje har uppnått 69,7 % svenskt kött i dagsläget och 46 % ekologiskt.
3. Produkter som framförallt är svenska/regionala är fläsk och nötkött, ägg, mejeriprodukter samt färskt bröd.
4. Samtliga kommuner har ställt MSR:s baskrav i upphandlingarna.
5. Arbetet kring samlingscentraler är i gång i Södertörn för nio kommuner där Södertälje är en av dem. I de övriga två kommunerna är det inte aktuellt.
6. Intresse av stöd från LRF finns i form av workshops i hur upphandlingsprocessen går till.

Tabell. Sammanfattning Uppsala län

Sammanfattning Uppsala län	Enköping	Knivsta	Uppsala
Antal Portioner/ upphandling i kr	Skolor 5500 per/dag Omvårdsboenden 500 per/dag Summa 24 mkr/år	3600 per/dag Summa 7 mkr/år	Förskolor 7000 per/dag Skolor 20,000 per/dag Boenden 5000 per/dag Summa 100 mkr/år
1a. Politisk styrning - Mål eller policy om närproducerat	Nej	Nej	Nej
1b. Definition närproducerat	Nej	Nej	Nej
1c. % om ekologiskt	5 % sedan 2013	25%	100 % 2023
1d. Styrdokument	Riktlinjer livsmedelsupphandling	Kostpolicy, Sockerbiten "Bra mat för barn", Den härliga matresan " med syftet att minska matsvinnet"	Miljö och klimatprogrammet 2014-2023
2. Uppnådda mål i dagsläget	5 % av inköpssumman vilket motsvarar 1,2 milj	Uppskattningsvis 25 % ekologiskt	20 % av inköpssumman 2014
3a. Delade upphandlingar	Ja	Ja	Ja
3b. Nuvarande produkter från regionen			Kött och chark
3c. Andel svensk gris, kyckling, nötkött, ägg, mejeriprodukter, frukt och grönt samt potatis		100 % sv. äpplen perioden sept-mars	95 % mejeriprodukter
3d. Dialog producenter/livsmedelsföretag	Ja	Ja	Ja
3e. Kartläggning producenter	Nej	Nej	Nej
4. Ställda miljökrav och djurskyddskrav	MSR:s baskrav samt miljökrav på transporter	Delvis MSR:s krav samt egna krav	MSR:s avancerade djurskyddskrav i kött och charkupphandling och MSR:s baskrav i de övriga upphandlingarna
5. Logistislösningar	Den tidigare majoriteten i kommunen diskuterade frågan, men nu har de bytts ut och vet inte vad som händer		Diskussionen har funnits och lagts ner, inget avslut finns
6. Interesse av stöd från LRF	Ja, intresserade av ett regionalt samarbete gällande upphandlingar, utbildningar, dialogmöten mm	Ja, LRF skulle kunna vara med på diskussioner inför upphandlingar	

1. I kommunerna finns det olika mål och riktlinjer samt kostpolicys. Uppsala kommun har mål på 100 % ekologiskt, Enköping 5 % ekologiskt och Knivsta 25 % ekologiskt.
2. Uppsala har uppnått 25 % ekologiskt 2014, Enköping har uppnått 5 % på måltidsservice och Knivsta har uppskattningsvis uppnått 25% ekologiskt.
3. Produkter som är svenska/regionala är framförallt kött och chark samt mejeriprodukter.
4. Kommunerna har ställt minst MSR:s baskrav och i Uppsalas kött och chark upphandling har även MSR:s avancerade djurskydd ställts. Övriga krav tillkommer.
5. Frågan om samlastningscentraler är inte aktuell i de undersökta kommunerna i Uppsala län.
6. Interesse för stöd från LRF finns gällande upphandlingar, utbildningar och dialogmöten.

Tabell. Sammanfattning Västmanlands län

Sammanfattning Västmanlands län	Västerås stad	Sala
Antal Portioner/ upphandling i kr	Förskolor/skolor 18,000 per/dag Äldreomsorgen 1000 per/dag Summa 80 mkr/år	Förskolor 700 per/dag Skolor 4000 per/dag Äldreomsorgen 600 per/dag Summa 17 mkr/år
1a. Politisk styrning - Mål eller policy om närproducerat	Nej	Ja, 1. Vid all upphandling skall särskild hänsyn tas till den lokala marknaden samt de lokala leverantörernas möjlighet att vara med och lämna anbud. 2. Vid upphandling av livsmedel skall ekologiska och närproducerade livsmedel, om möjligt prioriteras
1b. Definition närproducerat	Nej	Sala kommun eller Mälardalen
1c. % om ekologiskt	50 % till 2015, vision på 100 %	Nej
1d. Styrdokument	Riktlinjer för inköp och upphandling av livsmedel sedan 2013, Projekt framtiden mat 2011-2014 och en måltidspolicy är på gång	Upphandlingspolicy för Sala kommun, samt riktlinjer för upphandling i Sala kommun sedan 2009 resp 2012
2. Uppnådda mål i dagsläget	50 % krav och ekologiskt på den hälften av enheterna som är med i framtidens mat	
3a. Delade upphandlingar	Ja	Ja
3b. Nuvarande produkter från regionen	Nötkött	
3c. Andel svensk gris, kyckling, nöt, ägg, mejeriprodukter, frukt och grönt samt potatis	Kött 70 %	Potatis 31 %, potatis prod 59 %, ägg 71 %, ägg prod 40 %, frukt&bär 0,50 %, grönsaker 7,30 %, mejeri 96%, kalkon 35 %, kyckling 30 %, gris 22 % och nöt 66 %
3d. Dialog producenter/livsmedelsföretag	Konferens "vi vill handla lokalt i Sala"	Nej
3e. Kartläggning producenter	Nej	Nej
4. Ställda miljökrav och djurskydds krav	Krav enligt S.M.A.R.T modellen samt djurskydd som minst motsvarar svensk djurskyddslagstiftning, gällande ekologiska produkter är de krav enligt EG-förordningen 834/2007 samt en del spetskrav som ställs	MSR:s baskrav. Ursprung av mjölk och ägg ska kunna redovisas. Ett urval namngivna produkter som ingår i det offererade sortimentet ska uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/20072 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter. Erbjudna livsmedel ska vara GMO-fria i Sala kommun. Samt att andra krav tillkommer från Sala kommun
5. Logistiklösningar	En första utredning har gjorts angående samlastningscentral	En utredning är på gång gällande distribution och samlastningscentral
6. Interesse av stöd från LRF	Ja, efterfrågar konkreta förslag på lösningar i upphandlingsförslag	Ja, med stöd i form av utbildning och kompetensutveckling och genomgång av goda exempel

1. Västerås stad och Sala kommun har tydliga politiska beslut för inköp och upphandling av livsmedel. Sala har mer specificerat att de vill arbeta för närproducerat medan Västerås stad har mål på 50 % ekologiskt och en vision på 100 % ekologiskt.
2. Västerås stad har uppnått 50 % ekologiskt i de enheter som är med i projektet "Framtidens mat"
3. Av produkterna gris, kyckling, nötkött, ägg, mejeriprodukter, frukt och grönt samt potatis är det framför allt nötkött, ägg och mejeriprodukter som är svenska/ regionala.
4. Krav som ställs är bland annat MSR:s baskrav som minst motsvara svensk djurskyddslagstiftning. Gällande ekologiska produkter är det krav enligt EG-förordningen 834/2007 som ställs. Övriga krav tillkommer. Västerås stad använder sig av S.M.A.R.T modellen.
5. Utredningar angående logistiklösningar i form av samlastningscentraler är på gång i både Västerås stad och Sala kommun.
6. Intresse av stöd från LRF finns av bland annat utbildningar, kompetensutveckling och goda exempel.